LE LIVRE DE C. GALEN TRAICTANT DES VIANDES QVI ENGENDRENT bon & mauuais suc, mis en François pour Monsieur le Baron de sainct Plancard, Capitaine de Galeres.

A PARIS,

Pour Vincent Sertenas libraire, tenant sa boutique au Palais, en la gallerie par ou lon va à la Chancellerie, & au mont sainct Hilaire en l'hostel d'Albret.

1553.

AVEC PRIVILEGE.

Sonnet. Par F. D. F. G.

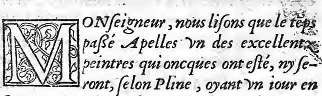
Doulce SANTE, ſans qui Vie n'eſt vie:
Sans qui l'Esbat eſt pluſtoſt paſsion:
Sans qui Plaiſir eſt vraye illuſion:
Sans qui la vie onques n'eſt aſſouuie:
Sans qui l'Auoir n'eſt que faim allouuie:
Sans qui Bonheur n'eſt qu'vne viſion.
Sans qui l'Honneur reſemble affliction:
Bref, ſans qui n'eſt noſtre vie qu'Enuye.
Plus ne pourroit le Ciel nous fortuner,
Qu'en te liurãt aux hommes langoureux.
Et toy Starach, & ton Galen heureux,
Auroys-tu peu mieulx nous opportuner,
Qu'en nous laiſſant moyen & regle ſeure
Pour cõſeruer la SANTE bruſque & pure?

Extraict des regiſtres de Parlement.

IL eſt permis à Vincent Sertenas Libraire en l'vniuerſité de Paris, de faire imprimer & expoſer en vente vn liure de C. Galen traictant des viandes de bon & mauuais ſuc, nouuellemẽt traduict en Frãçoys. Et eſt defendu à tous autres Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer ledict liure, ſans le vouloir & conſentement dudict Sertenas, iuſques à quatre ans, ſur peine de confiſcation des liures, & d'amende arbitraire. Faict en Parlement le xxij. iour de Decembre, 1552.

Signé du Tillet.

A MONSEIGNEVR LE BARON DE SAINCT Plancard, Capitaine des Galeres du Roy, Iehā de Starach ſon humble ſeruiteur, perpetuelle felicité.



ONſeigneur, nous liſons que le tēps paſſé Apelles vn des excellens peintres qui oncques ont eſté, ny ſeront, ſelon Pline, oyant vn iour en ſon ouuroir Alexandre le grand Roy de Macedone, diſputer aſſez indoctement de la peinture, luy dit doulcement, taiſez vous pour Dieu, Sire: Car mes ſeruiteurs ſe mocquēt de vous: Voulāt par ce inferer qu'vn chaſcū ſe doit meſler de ce qu'il ſcait faire, ou dire, laiſſant le reſte qu'il ignore pour ceulx qui trop mieulx l'entendent. Car à dire la verité, vn homme ne ſe monſtre iamais plus ridicule que quand il faict ce qu'il ne ſcait, ny eſt accouſtumé de faire. Ce que quand ie viens à cōſiderer, Monſeigneur, il me faict quaſi de tout poinct perdre l'affection de mener à chef l'intention que i'auoye de mettre en Frāçoys, ſuyuant la promeſſe que par cy deuant vous en ay faicte, vn petit Traicté de Claude Galen, nommé Du bon & mauuais ſuc, ou en bref il parle de toutes viādes qui engendrent bon & mauuais ſang: Car ſi

vn Peintre le temps iadis a imposé silence à vn des plus grandz & magnanimes Roys qui ayent point esté par le passé, tenant propos des peintures non si doctement qu'il appartenoit: Ne dois ie pas craindre qui ne suis ny Roy ny Rien, qui peu, ou point ay versé en la langue Françoyse, eu esgard à ceulx qui au temps present sont en icelle plus exquis & excellentz qu'oncques n'a esté Appelles en peinture, que par telz doctes espritz ne me soit dit? taisez vous, laissez cela pour nous, si ne voulez estre moquez de noz seruiteurs, ce n'est pas vostre estat, vous estez trop mal emparlé pour entreprendre telle besoigne. Ce que en partie ie confesse, mais la pierre estant desia iettée ie ne pourroye qu'à mon grand deshonneur reuoquer, ny retracter ma promesse. Parquoy, ay plus aymé estre veu du monde, mal paré & vestu de langage, que de foy enuers celuy, à qui ie dois tout ce que ie puis, voire & ce que ne puis faire. Et neantmoins ie responderay à ces Cicerons François, trouuantz quelque chose dure en la presente version, que la matiere icy traictée est philosophique. Or en la Philosophie, selon Ciceron, il fault premieremẽt, & principalement considerer le subiect & matiere qu'on traicte, & non peser ny farder les parolles: Car en genre doctrinal les choses ne veulent pas estre ornées: mais (comme

dit

dit le Poëte) seulement se contentẽt d'estre enseignées: Non que l'eloquence & beau langage, s'il est en vn Philosophe, soit à moinspriser, mais aussi s'il ny est point, n'est gueres à souhaiter. Aumoyen dequoy ie me suis esuertué de tout mon pouoir à rendre, & exprimer le sens de l'autheur, ores de mot à mot, ores par Periphrase, sans toutesfois auoir mis en desdaing l'ornement de la diction, ou i'ay peu, sans fouruoyer de la sentence, en suiuant plustost le texte Grec que le Latin, lequel en plusieurs lieux ay trouué corrompu & mal tourné: Et l'eusse mieux restitué s'il m'eust esté poßible trouuer l'Exemplaire Grec, sur lequel la vieille translation a esté faicte: suiuant laquelle en quelques endroictz ay emendé nostre texte Grec, en autres y ay adiousté, sans toutesfois forcer la sentẽce, ny rompre le fil du propos, ainsi qu'vn chascun pourra voir, s'il luy plaist le conferer. Ie vouldroye prier ces bons espritz & disertes langues de nostre temps s'addoner, comme tresbien font les Italiens, à trãslater de Grec en nostre langue Frãçoyse les disciplines, & Artz liberaulx pour gentz de bon esprit, & meilleur iugemẽt, qui toutesfois n'ont eu l'heur d'apprendre lesdictes langues, aux quelles les sciences sont escrites: Il est vraysemblable que tout ainsi qu'ilz surmontent & deuancent tous les autres de leur sorte en elo-

quence, ou plustost en abondance & superfluité de propos d'amours & matieres lasiues: ainsi feroient ilz, ce m'est auis, en propos & argument philosophique, s'ilz s'y adonnoiẽt: A quoy faire ie les prie de ce pas s'acheminer, & trouueront que Apollo auec ses Muses ne se laisse pas si aisémẽt traicter & manier que ce petit enfant Cupido. Lors ilz meriteront qu'on les estime disertz & eloquentz, (ce qu'ilz appetent fort ambitieusement tant en vers qu'en prose) autrement point: Car à bien parler l'eloquence ne peult estre separée d'auec philosophie: Lors dy ie peult estre qu'ilz ne seront pas si rudes & seueres enuers moy. Mais ie fays mal de craindre le iugement de plusieurs en ceste tant petite traduction, qui n'a esté entreprinse que seulement & principalemẽt pour vous Mõseigneur, & mes Dames de Sainct Plancard: Puis pour messieurs Monseigneur de Mõtagut, & le Capitaine Pierre de Sainct Martin mon Cousin, Peres & nourrissiers auec vous de mez estudes. Car ie ne doute point que vous n'estimez cecy tant petit soit il, plustost du bon cueur & affection que ie le vous offre, que à raison de son beau style, & langage. Or ce fais-ie plus hardiment estant prouoqué & semond de la liberalité, de laquelle vous à pleu vser enuers moy ces années passées, pour poursuiure mes estudes de mede-

medecine: Parquoy serois ingrat si ne vous donnoye le premier fruict, que l'arbre qu'il vous à pleu cultiuer, a porté. Non que par cecy ie tasche à autre chose qu'à monstrer le bon vouloir, & incredible deuotion qu'ay de faire quelque chose à vostre gré, en recognoissance de tantz de biẽs & hõneurs que i'ay receu de vous, pour le peu de seruice qu'auez eu de moy: ayant peult estre esgard plustost à la lignée de laquelle ie suis extraict, que à mes merites. Car ces biens la, & faueurs en mon endroit sont si grandz, que si tout ce que ie scaurois faire pour vous obeir estoit balãcé, auec la moindre partie d'icelles, il se mõstreroit beaucoup plus leger, & de moindre valeur. Pour cela neãtmoins ie ne desisteray oncques de ma vie de faire quelque chose en vostre nom, se monstrãt elle vn rien, ou tant petite qu'on voudra à l'esgard de voz benefices. Car il me semble tresraisonnable qu'vn chascun face en son endroict son pouoir, quand il ne peult son vouloir. Parquoy donc, Mõseigneur, scachant tresbien que prenez grand plaisir à lire toutz bons liures, en sorte que ne laissez passer nul iour duquel n'employez vne bonne partie à la lecture d'iceulx, principalement si sont en langues qui vous sont familieres, comme la Frãçoyse, Italiene, & Castillane. I'ay mis en Françoys par maniere de passetẽps le dict Traicté de Galẽ pour

vous en faire present, cõme vous ay promis: Nõ tãt à raison qu'il vous duira beaucoup à entretenir vostre santé (car de cecy ay deliberé vous en faire vn petit Traicté à parsoy, suiuãt vostre cõplexiõ) que pour tesmoigner que ie tiens le bien, la grace, & faueur qu'il vous a pleu me faire en tel souuenir, que ie demeureray tousiours reuestu d'vn bon vouloir à vous honorer & seruir tout le tẽps de ma vie. Et iaçoit que ie vous face presẽt d'vne chose qui n'est du tout à moy: Car à vray dire ie n'y a rien que le langage & quelques heures du iour qu'à ce faire y ay employées: Neantmoins i'ay tousiours estimé qu'il y a plus d'affaire à bien entendre & expliquer les autheurs anciens, qu'à faire liures nouueaux, desquelz pour certain on ne tiendroit nul compte (que de bien peu) si les anciens dont ilz sont prins & extraitz (ie n'ause dire desrobez) estoient expliquez & entẽdus. Dequoy ce seul petit liuret vous pourra faire foy, ou verrez euidemmẽt estre descouuertz mil larcins d'vn tas de Regimes de Santé qu'on vend ça & la, au nom de ie ne scay qui. Ce que seroit à mõ aduis tollerable s'ilz ne desguisoient, & mutiloiẽt le larcin, tout ainsi que font ceulx qui desrobẽt les cheuaux, à fin qu'ilz ne soient cogneuz de leurs maistres. Ie vous supplie donc Monseigneur, me faire tant de bien & de grace que daignez

daignez receuoir ce que est à moy en ce liure que ie vous offre, qui est le premier fruict de mon labeur à vous promis & voué, tout ainsi que sçay estez coustumier de receuoir auec bon visage, & liberale face, ce qu'on vous presente, tãt petit que ce soit: Esperant si en ce prenez plaisir, faire d'auantage cy apres en vostre nom. Car nul labeur me sçauroit lasser si vne fois entenz que mes estudes & peines vous sont agreables. De Paris le *vingtiesme iour de* Decembre. 1552.

Spartam quam nactus es orna.

Aduertissement au Lecteur.

Il te plaira entendre, amy Lecteur, que la ou tu trouueras le caractere, a, il denote que c'est vne exposition des choses precedentes: Et le caractere, c, signifie correction du texte Grec ou Latin.

Faultes commises en l'Impression.

Saignir, fueillet 3. page secõde, ligne 18. lisez saigner. Viãdes exquises, feuil. 9. page premiere. lig. 13. lisez viandes que exquises. Qu'auons dit le failloit, fe. 12. pag. 1. lig. 19. lis. cõme auons dit qu'il le failloit estre. Gascrigne, feul. 12. page 2. lig. 6. lis. Gascoigne. Que si le, fe. 16. pag. 2 lig. 8. lis. lequel si nous. Ligues, fe. 23. pag. 1. lig. 3. lis. lignes. Boufiez, fe. 23. pag. 2. lig. 15. lis. boufiz. Porceaux, feul. 24. pag. 2. lig. 11. lis. cochons. Substanties, feul. 46. pag. 2. lig. 17. lisez substantées.

TABLE DES CHOSES

PRINCIPALES CONTENVES EN CE present traicté: En laquelle fault noter que A, denote la premiere page du fueillet, B, la seconde.

D

E

F

Fin de la Table.

LE LIVRE DE GALEN TRAICTANT DES VIANDES QVI ENGENdrent bon & mauuais suc, mis en François pour Monsieur le Baron de sainct Plancard, Capitaine de Galeres.



A disette & famine, qui par longs ans cy deuant a sans relasche molesté & affligé maints païs subiectz & tributaires à l'Empire Romain, a euidemment donné à congnoistre à ceulx qui de tout poinct ne sont despourueuz de sens & entendement, quelle force les mauuaises humeurs & nourriture ont pour causer maladies. Car les bourgeoys & habitants des

Long discours des maladies q sont furuenues incötinët apres vne lōgue famine.

villes, comme de couſtume eſt de faire prouiſion l'eſté du bled qu'on a affaire pour le demeurant de l'année, ont enleué des champs tout le froument enſemble, l'orge, febues, lentilles, laiſſantz le reſte des fruitz qu'ō appelle legumes aux laboureurs & gētz des champs: en prenant neantmoins d'iceulx certaine partie. Leſquelz l'hyuer apres ayant mangé ce qu'on leur auoit laiſſé & departy, ont eſté cōtrainctz vſer tout le printemps de viandes qui engendrent mauuais ſuc, mangeant le tendron des branches, le reiecton des arbres & arbriſſeaux, eſchalottes & racines d'herbes qui font mauuais ſang. Ilz ſe ſaouloient auſsi pour ſe refaire [a] d'herbes ſauuages & chāpeſtres, qu'on māge voluntiers, vſantz d'icelles par vn temps deſmeſurément: Semblablement de beaucoup d'au-

d'autres cuites, desquelles onques au-
parauant seulement pour esprouuer
n'auoient gousté. [a] *I'ay esté contraint
par tout ce liure cy d'appeller par peri-
phrase, n'ayāt propre terme Frāçois (her-
bes bōnes à manger, ou herbes qu'on man
ge voluntiers) ce que les Grecz en vn mot
disent (lachana) par ce, comme ie pense,
qu'elles sōt semées en fouyāt la terre: Car
(lachaino) en grec signifie fouyr, les latins
les ont appellées (olera) parce que nous
en vsons le plussouuent en potage qui se
fait communément en vn pot de terre, le-
quel les Latins ont nommé (olla) & le Ga-
scon (oula) dont ce mot (olus) vient, cōme
dit Varro. Or de ces herbes ainsi nōmées
en y a qui sont domestiques & semées es
iardins, comme Laitues, Borraches, Ble-
tes, Porée: d'autres qui sont champestres
& sauuages, lesquelles estant deuenues
grandes & seiches seruent de medica-
ment, à raison de leur vertu acre & ve-*

hemente, qui est moindre & plus debile en elles estant encores ieunes & tendres, à cause de leur humidité, abondante aux choses qui ne font que venir de naistre: Laquelle humidité amoindrit & mate leur force & acrimonie. Au moyen dequoy lors on peult manger leur tendron sans en estre endõmagé: mais apres estre deuenues grandes sont si fortes, si rudes & espineuses, que mesme les bestes n'en au sent manger. De ces herbes icy en y a de deux especes, l'vne est beaucoup penetrante, subtile, & amoindrissante les humeurs grosses & espesses, comme le Pyrethre, Benioin, Seneué, Ortye, Anys, Fenoil & autres: l'autre espece est de moindre & moyenne force, de sorte qu'elle ne brise ne aussi engrossit les humeurs du corps, comme sont les laitues des champs (qui sont espece de Cicorée) la Cicorée sauuage, la Coudrille, & semblables, ainsi que Galen dit au commencement du

liure

liure de la diete attenuante & amaigris-sante. Par ce ceulx qui estoient lá presentz ont peu veoir à l'œil la peau de plusieurs sur la fin de la Primeuere, & de presque tous sur le commencement de l'esté entachée de maintes vlceres diuerses en espece. Car il en y auoit qui ressembloiēt à Erysipelas (que le vulgaire appelle le feu S. Antoine) autres à inflāmatiōs, autres à Herpes, autres à Dertres, autres à Gratelles, autres au mal de S. Ment (q̃ les Grecz nōment Lepre:) Dont celles la qui yssoient tout doulcement & sans douleur, nettoyerent & purgerent les mauuaises humeurs des entrailles & plus profondes parties du corps: les autres semblables à Anthracz, & Loups qui sourdoient acōpaignées de Fiebures, lōgue espace de tēps apres ont acablé & occis les malades, biē peu en sont reschap-

pez. Il y eut pareillement fiebures en grād nombre ſans roignes ny vlceres, non ſans flux de ventre puant & corroſif, finiſſant en expreſsions, & Diſenteries: Puis les vrines poignantes & puantes bleſſoient la veſſie de pluſieurs. Les dictes fiebures ont finy en quelques vns par ſueurs & icelles puantes, ou par apoſtumes & collectiō d'humeurs corrumpues.

Ceulx qui n'ont eu l'heur d'auoir quelqu'vne de ces choſes cy, ſōt treſtous mortz, l'vn auec inflammation euidente en quelqu'vne des entrailles, l'autre auec grande & felone fiebure. Or quelques vns, & biē peu des medecins, qui s'auſerent enhardir de ſaignir les patientz au commēcement de la maladie (car à bon droit ilz doutoient ce faire, par ce que leur force eſtoit deſia au parauant debilitée & amoindrie) n'ont

pas

pas trouué si bon sang qu'on tireroit bien d'vn corps sain & dehait: ains estoit plus tost fauue, plus tost noir, plus tost trop cler & flumatique, plus tost picant & poignant: aigrissant la veine par ou il ruisseloit & decouloit, si que à peine on pouuoit rafermer & consolider la playe de la lançete. D'auantaige quelques vns, mesmemẽt ceulx qui y ont laissé la vie, ont enduré grands alteres & accidentz, qui leur ont causé resueries & tourmentz d'esperit, acostez & accompaignez de veilles & inquietudes, ou bien de somme profond (que les Grecz nomment cataphora.) Pas n'est de merueilles si lors les malades estoient cheuales & importunes de diuerses & du tout contraires maladies, ou accidentz, consideré qu'ilz estoient differentz & contraires entre eux, non seule-

ment de nature, complexion, ou aage, mais aussi de reigle & precedente maniere de viure: Car les viandes desquelles ilz vsoient durant la famine, estoient de vertu & faculté cõtraire: A raison que chacun d'eulx empoignoit indifferemmẽt & sans eslite tout ce qu'il s'offroit & pouoit trouuer à manger, qui estoit le plus souuent contraire l'vn à l'autre. Les vns prenoiẽt viãdes aigres, ou acres & picantes, ou salées, ou ameres: Les autres ores d'aspres & austeres, ores astringentes, ores trop refroidissantes, ores trop humectantes & remoitissantes, ores de grosse substance, ores gluãtes, ores venimeuses: Bref i'en ay veu mourir plusieurs d'auoir mangé des Champignons, plusieurs d'auoir mangé de la Segue, ou de la plante qu'on appelle Ferule, desquelz bien peu s'en sont sauuez. Vn

cha-

chacun donc voyant cecy & ententiuement considerant, pouoit facilement iuger que tout ainsi que mille, & mille sortes d'vlceres, & autant de tumeurs & enfleures diuerses se sont emparées de la peau au dehors, comme Inflammations, Erysipelas, Tumeurs endurcies & nœudz (que les Grecz appellent Scirrhos) Apostumes froides: Tout ainsi au dedans, les principales parties des entrailles pouuoient estre preuenues des mesmes indispositions & encombres. Or ceulx la seuls, qui contreuiennēt à la doctrine que Hippocrate a donné des humeurs, errent & faillent grādement, ausantz amener & asigner autre raison & cause des Tumeurs, Enfleures & maladies que les humeurs. Nonobstant que partie d'eux m'ayt secretement confessé que ce qu'ilz contredisent à Hippo-

Galen reprend icy Erasistrate & ses consors qui disoient les maladies ne prouenir des humeurs.

Hippocrate & maintiẽnent que les humeurs n'ont aucune efficace pour causer maladies, ou tenir en santé, n'estre que par emulation & desir de contention: Neantmoins qu'ilz auoient honte attaignãtz desia l'an cinquante cinq de leur aage de se reduire, & condescendre à l'opiniõ de Hippocrate, & icelle publiquement approuuer. Car, disoient ilz, nõ seulement noz disciples, mais toutz ceulx qui iusques à maintenant nous ont frequentez, & vsé de nous, en ce se diroiẽt offencez & deceuz: ioinct qu'ilz estoient prisez & honnorez de plusieurs pour maintenir vraye secte & opiniõ: laquelle si publiquemẽt preschoient estre faulse & erronée, seroient estiméz plus ignares & indoctes que les autres: Et nul de ceulx qui au parauãt les appelloient & employent à leurs affaires, se soulcieroit

cieroit d'eulx, ny les frequenteroit.

Certes il est aise à pardonner ceux cy sans reprendre ny arguer leur intention, non toutesfois sans nous douloir de leur meschef & infortune: Par ce que deuant qu'ilz peussent iuger de ce qu'ilz apprenoient, sont tumbez entre les mains de tres mauuais precepteurs. Mais ceulx la doiuent estre hays qui pour vne ambition & cupidité de gloire ont esté les premiers inuenteurs des Sectes & faulses opinions. Car ilz n'errent contre leur vouloir, ains de leur propre mouuement s'estudient à tromper & abuser leur prochain, & ceulx qui plus familierement les frequentet: Attendu mesmement qu'il n'y a persone si despourueuë de sens qui ne scache bien quand le sang & humeurs du corps acquierent quelque mauuaise & venimeuse qualité,

lité cōbien de maulx, perilz, & encombres s'en entresuyuent.

Ceulx donc, cōtre lesquelz i'escry cecy, disent & tiennent estre impossible de mettre differēce entre ceulx qui meurent de poison, & ceulx qui de maladie & indisposition de corps. Pour le moins n'y a homme qui ne voye clairement que l'humeur & venim qu'vne beste venimeuse nous laisse & empraint en la playe de sa morsure, ne nous cause vne mortification & eslourdissement, ou putrefaction, ou flegmon & inflammation, ou extreme douleur en la partie pointe & vulnerée: Comme aussi le Scorpion expirera à l'instant, si quelqu'vn en ieun crache sur luy par deux ou trois fois. Car tout ainsi qu'il y a natures & cōplexions qui ont conuenence & familiarité ensemble: ainsi mesmes en

La contrarieté ou familiarité qu'vne nature a auec l'autre, est cause de sa mort, ou de sa vie.

y a

y a il de contraires, l'vne taſchant la corruption & totalle ruine de l'autre. A ceſte cauſe nous viuons des viandes & alimēts familiers & propres â nous & noſtre nature: les contraires â icelle aſpirent â noſtre ruine. Mais de cecy auons parlê plus amplement aux liures des facultés naturelles, & medicaments ſimples. Or pour confirmation de ceſte preſente diſpute il ſuffira vous faire entendre ce que i'ay veu & obſerué au tēps de la famine. Et ſi voulez croire â moy (qui ne ſuis ſemond ny induit â mentir par nulle raiſon, ains ſuis marry de ce que pluſieurs eſcriuent choſes faulſes) ie vous declareray de point en point ce que i'ay cōgneu & aprins en toute ma vie par longue experience, appellāt de ce les Dieux teſmoings.

Mon pere eſtoit fort ſçauāt & ex- *Hiſtoire des maladies*

que Galen a eu en sa ieunesse.

pert en Geometrie, Architecture, Logique, Arithmetique, & Astronomie: puis entre les Philosophes le plus recommandé & admirable en equité, bonté, & courtoisie: Luy donc m'ordonna telle diete & reigle de viure en mon enfance, que ie passay tout ce temps la sans nul mal ny maladie: Venant sur mon ieune aage de dixhuict ans, mon pere, par ce qu'il aymoit fort l'Agriculture & labourage, se retira aux champs, me laissant à mes estudes, ausquelles i'estoye si adonné & iour & nuict, que ie deuançoye touts mes cõpaignõs & consorts. La saison des fruictz venue, ie m'oubliay par trop mangeãt tãt & tant des fruicts qui tãtost perdẽt leur saison, que l'Autonne suiuãt fus surpris de grieue maladie, en sorte que ie fus contrainct me faire saigner. Lors mon pere se retirant à la

ville me tâsa mallement, me reduisant en memoire la reigle & maniere de viure qu'il m'auoit ordonnée: laquelle de ce pas me recõmanda, & commanda garder & entretenir, en fuyant & deuiant l'incontinence & vie desreiglée de mes compaignõs: Et fit tant par sa diligence que l'an suyuant ie vesquy sobrement & cõtinément en l'vsage desdictz fruictz qui tost passent: Et ainsi ie m'entretins sans mal, ny maladie tout cest an la, qui estoit de mon aage le dixneufiesme. L'an ensuyuant mon pere estant decedé, ie commençay rentrer en mon grand chemin, & manger en abondant desdictz fruictz, auec mes consorts: de sorte que ie recheus en ceste mesme maladie, & eus affaire de saignée, ny plus ny moins qu'auparauant.

Du depuys i'ay esté malade ores chasque année, ores de deux ans l'vn iusques à l'aage de vingthuit ans. Or estoye-ie en danger ceste année là d'auoir quelque apostume au foye, en l'endroict ou il se ioinct au diaphragme. Parquoy ie deliberay mettre ordre de ce pas à ma santé, & ne manger plus de ces fruitz, excepté des figues & raisins bien meurs, & auec mesure autrement que par le passé. I'auoye vn compaignon plus aagé que moy de deux ans, qui trouua bonne telle maniere de viure, auec lequel ay vescu par lõgs ans sans mal ny maladie: à raison que touts deux nous estudiyons à faire exercice de corps, à fin de ne tõber en cruditez & indigestions : & touts noz autres cõsorts & amys, qui par mon conseil se sont adonnez à semblable exercice & maniere de viure, ont e-

ſté, comme ie voy, de tout poinct ſains, les vns depuis vingtcinq ans, les autres depuis moins de temps qu'ilz ont tát cómandé à ſoymeſme de ne manger des fruitz caduques, & tranſitoires, ny d'autres viandes qui engendrent mauuais ſang, deſquelles parlerós en ce traicté. Ceulx donc qui ont puiſſance de faire exercice auant manger, n'ont pas affaire de diete ſi eſtroictement reiglée et compaſsée qu'ilz ne puiſſent vſer d'autres viandes exquiſes. Au contraire ceulx la qui ſont diſtraictz & occupez en beaucoup d'affaires, nó ſeulement fault qu'ilz vſent de certaine et exquiſe diete, mais auſsi par foys ont meſtier de medicamentz & remedes ſalutaires pour entretenir & continuer leur ſanté. Car il y a pluſieurs gents de tel eſtat & condition de vie, qu'ilz ne pourroient

bonnement ſe recreer, ny exerciter auant la refection, ny mãger à deüe & competente heure, ny bien cuire & digerer la viande, pour eſtre par trop occupez: auſquelz eſt impoſsible d'eſtre ſans maladie, ſi de foys à autre ne ſe purgent, tantoſt d'vne vehemente purgation, & conuenente flebotomie, tantoſt de breuuages prins en temps & lieu, leſquelz ſont dediez à entretenir la ſanté.

Aduertiſſemẽt de l'ordre & methode qu'il tiendra en ce liure.

I'enſeigneray donc vne certaine diete pour faire bõ ſang à ceulx premierement qui ſont aiſez, menantz vie libre & tranquille, n'eſtantz contrainctz d'aller allener ny frequenter les portes et maiſons des riches, auant le iour, pour les ſaluer, ny ſe refroydir maintes foys, apres auoir ſué, trauaillants en leur vacation: ny conduyre quelqu'vng & aſsiſter aux Bains, et Eſtuues, puis le remener

ner & acōduire au logis : ny eulx e-
ſtants baignez, ou eſtuuez viſtemēt
s'en retourner ſouper.

Le temps paſſé les Rommains bien aiſez auoient de couſtume donner quelque repue franche, ou bien vne piece vaillant dix carolus & demy (qu'ilz appelloient Sportula) à touts & chacun de ceulx qui leur venoient faire la court, & dire le bon iour chaſque matin: ce que Galen auoit veu eſtant venu à Rome, du temps de l'Empereur Antonin.

En apres ie reuiendray aux Artizants & gents de meſtier, qui viuent en peine & trauail, & leur donneray quelques preceptes pour entretenir leur ſanté. Et pour mieulx entendre le propos, fauldra ſe ſouuenir de ce qu'auons traicté es trois cōmentaires, qu'ay faictz de la faculté des aliments.

Du pain, fourmẽtée, chair de pourceau & autres viãdes de bõ suc, mais gluant, & großier.

Les viandes donc qui sont bon sang prinses generallement du froumẽt, sont les pains faictz de pure farine sans son ny ordure, bien appareillez & pestris, bien cuits en vn grand four, bien assaisonnez et mixtiõnez de leuain, et de sel: Apres lesquelz sont les pains cuictz dans vn petit fourneau (lesquelz point n'egalent aux autres en bonté.)

La fourmentée est de tresbon suc, comme ausi la chair de pourceau, moyennant qu'elle soit bien cuitte et digerée en l'estomach, & conuertie en bon sang par le foye: Vray est qu'elle a en soy quelque viscosité, qui cause obstructiõ de foye et de reins, signãment à ceulx la qui naturellement ont les cõduictz d'iceulx estroictz et serrez. A ceste cause ceulx qui trop souuẽt en vsent, sentẽt ausdictes parties, cõme vne pesã-

teur:

teur: Et aucunefoys quelque douleur est causee d'obstruction & opilation de foye, qui empeche que la viande cuite dans l'estomach ne se distribue par toutes les parties du corps, & qu'vn tas d'humeurs s'arrestent aux veines qu'on appelle Meserei-ques (c'est à dire intestinales, par ce que sont entre les intestins & boyaux) & en la partie creuse & inferieure du Foye, dont y a danger qu'il ne s'en ensuyue quelque flegmon & inflammation aux dictes parties, ou putrefaction & corruption desdictes humeurs. Car il fault necessairement que des humeurs du corps crues & espesses vne de deux choses s'en ensuiue, à sçauoir, ou qu'elles soyent cuites & conuerties en sang, ou que deuiennent & degenerent en corruption & pourriture: Tout ainsi qu'on voit aduenir aux autres

L'obstruction de foye quelq foys cause douleur.

choses si par longs iours demeurent mussées & accrochées en lieu chault (ᵃ & humide.) Au moyen dequoy les medecins ont inuenté les medicamentz salutaires pour entretenir la santé: la nature desquelz generalement est de subtilier, briser & amenuyser. Car leur office est d'ouurir & desempescher les conduictz estoupez & serrez: puis de purger le plus gluant & visqueux des humeurs accrochées & attachées à quelque partie. Mais si on en vse trop desmesurémẽt, ilz font le sang ores trop subtil & aqueux, ores colere, ores mela̋coli que: par ce que la nature de presque touts les medicamentz est non seulement de rendre subtil & menu ce qu'est grossier, mais aussi de trop eschauffer & embraser le corps. Au moyen dequoy conuertissent le bő sang en mauuais. Apres deseichent

Le danger de trop desreiglement vser de medecines.

&

& gaſtent l'humidité naturelle des parties charneuſes, fermes & ſolides: Et en deſeichant engroſsiſſent ſi fort les humeurs aux Reins qu'ilz y engendrent la pierre. Que ſi le corps eſt doué de tresbonne complexion, qui eſt treſque temperée, il aura les vaiſſeaux & cōduictz, par ou les humeurs paſſent & coulent, amples & larges; Et pourra viure ſans eſtre engregé de maladies, pour eſtre nay ſi heureuſement, en faiſant exercice auant le repas, [c] principalement ayant largement vſé de viandes groſsieres, comme celles cy deſſus mentiónées, à ſçauoir fourmentée, chair de Porceau, Pain mal cuit au grand four, ou petit, n'eſtant ſi bien aſſaiſonné & apareillé qu'auons dit le failloit. [a] Tragus a vne meſme vertu & efficaçe que la fourmentée, hors mis qu'il n'eſt de ſi bonne dige- *Tragus.*

ſtion en l'eſtomach.

[a] *Tragus ſignifie icy vne ſorte de viande, comme noſtre orge mondé qui ſe faiſoit d'vne eſpece de grain qu'ilz appelloient olyre, (qu'eſt comme ie penſe noſtre Sarde de Gaſcrigne,) laquelle on mondoit & eſcorçoit, puis on la cuiſoit en eau, laquelle apres on verſoit, remettant en ſon lieu du vin cuit, ou doulx, & des pignolatz, ayant au parauant trempé en eau, comme Galen eſcript au premier liure de la vertu des aliments, chap. de la Tyſe.*

La nature auſsi des œufz approche fort de ces viandes cy, mais il la fault diſtinguer & limiter tout ainſi que le laict. Ce que nous ferons cy apres. Or tout ainſi que par cy deuant ie vous ay proiecté, & par maniere de dire groſsierement pourtraict les aliments de bon & [c] groſsier ſuc, enſemblment de gluant, ainſi fairay-

ie cy apres de ceux qui tiennent le mylieu: Le mylieu di-ie entre les viandes qui naturellement ſont de groſſe ſubſtāce, & celles qui donnēt peu de nourriſſement en menuiſant & attenuant les humeurs, deſquelles i'ay parlé ailleurs au liure de la Diete amaigriſſante : Et d'icelles pluſieurs ſe doibuent pluſtoſt appeller mendicamentz que alimentz : Mais celles qui ſont de groſsiere & gluante humeur, indubitablement nourriſſent beaucoup, & font tresbon ſang, moyennant qu'elles ſoyent biē cuites & digerées en l'eſtomach, & conuerties en ſang au foye.

Les viādes de tout poinct bōnes & ſaines ſont celles qui tiennent le rēg du mylieu entre les attenuātes et engroſsiſſantes, comme tenāt vne mediocrité entre peu & trop : Au reng deſquelles eſt nombre le fort bon pain

Des viandes tempe-rées bonnes ſur toutes les autres.

pain, la façon & preparatiõ duquel ay enseignée plus à plain au liure premier de la faculté des alimentz: Puis apres toute poulaille tant masle que femelle: En apres entre les oyseaux les Faisans, Perdrix, Pigeons, Fracolins, Turterelles, Griues, Tours, Merles, & tous autres oyseletz: Dauantage tous poissons nageantz & habitantz pres les rochers (lesquelz les Grecz appellent petræi, par ce qu'il viuent pres les rochers, & pierres) au profond, ou au riuage de la mer, les Gouuions, †Murenes, Soles, Merlus, & generalement tout poisson non gluant, ny de mauuais goust, ou odeur, doit estre au nombre des viandes bonnes & temperées. Mais pour declarer leur nature & tẽperament, il faudroit deduire beaucoup de choses, desquelles parleray au propos des viandes qui font mauuais sang: ores

†qu'aucuns disent estre noz Lamproyes.

me fault paracheuer le fil du propos entamé, & y adiouster ce que reste.

Quiconque a pouoir de faire beaucoup d'exercice, & de dormir à souhait, estât de vie libre & deliurée de faciendes & occupatiõs publiques, il pourra manger viãdes grossieres & gluãtes: moyẽnãt qu'apres en auoir pris quãtité ne sente quelq̃ pesãteur, ou tentiõ et enfleure au costé droit: Au contraire celuy se gardera d'en prendre qui ne pourra faire exercice de corps auant le repas, à cause de l'aage ou de l'acoustumẽce. Qui meine vie oysiue & sans trauail (par quelque occasion que ce soit) se doit abstenir de telles viandes gluãtes & grossieres: Et au lieu de grãd exercice se pourmenera à pied, ou à cheual & litiere. Car c'est vn grand mal & dommage pour l'entretenement de santé que la vie oysiue: Tout

Quelles gentz peuuent vser de viandes grosses, & gluantes.

L'oysiueté est grande mẽt domageable:

l'exercice moderé grandemēt profitable.

Tout ainsi que c'est vn grand bien pour icelle santé que la vie actiue & d'exercice moderé: De sorte que nul ne sera esprins de maladie tenāt vie & diete de tout poinct reiglée, deuēment s'ebatant & exercitant, se contregardant de cruditez & indigestions([a] faisant ses necessites, & vuidant le ventre quand il fauldra.) En oultre prendra garde de faire trop grand & vehemēt exercice, ou mouuement apres la refection. Car tout ainsi que l'exercice prins auant manger est tressalutaire, ainsi est il domageable & pernicieux sus la refectiō. Par ce que la viande se distribue & depart par tout le corps plustost que estre cuite en l'estomach: De la prouient qu'vn tas d'humeurs crues & indigestes s'assemblent, s'arrestent & accrochent aux veines: & de ce s'ensuyuent mille maulx & maladies,

dies, principalement ſi ces humeurs ne ſont rompues, amollies & diſsipées par grand labeur et trauail de corps: ou bien ſi ne ſont cuites & cõuerties en bon ſang, par la vertu & force de la chaleur naturelle du foye & veines.

Le plus ſeur ſera donc de peu, ou point vſer de ces viandes & nourriture [c] groſsiere & gluante, ſi on a ſoing de ſa ſanté, & non d'eſtre gros & gras comme les luicteurs ([a] pour mieux eſchapper & eſcouler des mains de leurs aduerſaires.)

Ie deduiray donc cy apres le reſte de l'hiſtoire qu'encores n'auons touché des viandes groiſsieres, reprenãt de rechef le pain pour mon commancement.

Parquoy tout pain n'eſtant bien leué, ny ſalé, ny peſtry et aſſaiſonné, ny bien cuit au four, eſt de fort groſ- *Du Pain.*

ſier

ſier & gluant humeur: Laquelle humeur groſſe & gluãte les Suppos de Praxagoras & Philotime appelloiẽt collodes (ª ceſt à dire tenente & gluante, comme la colle.)

Du fourmage, & du laict. Tout fourmage eſt de groſsiere & melancolique nourriture, fors que les fraiſchement faictz, qui n'engendrẽt pas mauuais ſang comme font les vieilz: Neantmoins tous fourmages ne ſont pas ſi gluants que groſſiers, mais quelques vns ſeulement ont ces deux vices enſemble: A raiſon de la nature du laict dõt ilz ſont faictz, qui eſt moult different, tant à cauſe des beſtes deſquelles eſt prins, q̃ de leur paſturage differẽt de lieux, & païs. Pardeça(ª en Aſie la Mineur) tous vſent communémẽt de laict de Cheure: En autres contrées prennent ceſtuyla de Vache, & bien ſouuẽt de Brebis, qui eſt groſsier & melan-

lancolique, contraire à celuy d'Anesse, qui ne tient rien de tout cecy. Celuy de Vache est trop gras et chargé de beurre.

Le laict de cheure est entre touts tẽperé, attendu qu'il n'est ny trop gras ny trop grossier ([a] ny trop subtil & fluide:) Et par ce tiẽt le mylieu entre touts les autres, consideré ses operatiõs & effaictz en noz corps. Car le laict qui est par trop subtil et clair, lasche plus le ventre, & peu nourrit le corps. Le laict grossier & espes faict le contraire, nourrissant plus, & laschant moins le ventre.

Le laict de cheure est le plus tẽperé de touts les autres.

Le laict donc est de trois diuerses substances : la premiere est subtile & claire ([a]qui est le laict-clair) la seconde espesse et grossiere([a]qui est le fourmage:) La tierce est grasse & huyleuse ([a]qui est le beurre.) Lesquelles substances diuerses ne sont pas esgalemẽt au laict de touts les animaulx:

Ains en celuy d'Asnesses et chameles le laict-clair surpasse les autres parties: Le fromage en celuy de Brebis: Le beurre en celuy de Vaches, Mais le laict de Cheures tient vne mediocrité entre peu et trop, l'equiparant et conferant à cil des autres animaulx. Que si le voulions balácer à parsoy, et faire comparaison de l'vn à l'autre ([a] comme du laict d'vne cheure au laict d'vne autre) trouuerons y auoir telle difference qu'auons predit: Aussi la difference prinse de l'aage de la beste, de la pasture, de la saison et partie de l'ánée, du temps que la beste a faictz ses petitz est fort grande. Dequoy ay parlé plus amplement au liure de la faculté des alimentz. Parquoy me contenteray ores d'en dire ce brief. Le laict de cheure prins sans miel est dangereux. Car à plusieurs s'est caillê dans l'e-

dans l'estomach l'ayant prins tout pur. Et quand cecy aduient chose admirable tant il engrege qu'il suffoque le patient! Mais encores est il plus admirable ce qu'aduient quand le sang s'est caillé au dedans d'vne grande & profonde playe, ou en l'estomach, ou dans quelque boyau. Car ceulx à qui telz encombres & accidents aduiẽnent demeurent coys, toutz esperdus, & refroidis, ayants le poulx bien petit & en mauuais estat. En oultre le sang caillé es playes entache & corrompt les parties voisines, saines & entieres.

Digression

Or la cause, pourquoy la plus amoureuse, amyable & familiere humeur de nostre corps (qui est le sang) estát refroidie, nous moyẽne en nous si grád malaise, pasion & tourmẽt, n'est pas de petite inquisition, ains requiert long temps à la trouuer.

Doubte.

Cecy est dit contre Erasistrate et sa secte. Par cecy neantmoins pouons facilement entendre quel effort & puissance ont les qualitez des humeurs corrumpues, desquelles quelques medecins tiēnent peu ou point de compte, comme de chose qui ne importe, suyuantz l'erreur de ceulx qui premiers ont songé telles resueries.

Il reprent son propos du laict et froumage. Plusieurs donc quand il mangent du laict y meslent du miel, de leau, du sel, affin qu'il ne se caille dans l'estomach.

Le laict prins des que sort du tetin des animaulx qui sont en bon poinct, engendre bon sang en nous. Mais cil qui est beaucoup cuit nous faict en nous sang gros & espes: mesmement si on cuit ensemble de la farine de froument, ou du mil, ou amydon.

Toute sorte de froumage est de gros-

grosſiere ſubſtance,les vieux de mauuaiſe:le recent & fraiſchement faict eſt propre pour faire vuyder le ventre, moyennant qu'il ſoit prins deuant tout autre viande & auec le miel: Tel(di-ie)eſt de moins grosſiere nature que le vieil, & non pas de mauuaiſe(a comme dit eſt cy deſſus.)

Le laict-clair qui chet & degoutte du caillé, eſt notamment bon pour faire aſſeller & vuider le ventre. *Le laict-clair laſche le vẽtre.*

Le gaſteau faict & aſſaiſonné de laict & froumage, eſt de groſſe ſubſtāce & nourriture, oppilāt & eſtoupant les cōduictz,& veines du foye: De meſme que celuy qui eſt faict de pure farine,de froumage & de laict, en y meſlant de ce que les Grecz appellent Lagana, & Rhyemata. Dauantage toute viande qui eſt faicte & appareillée auec le mouſt,fleur de farine, ou autre de froument, nous *Des gaſteaux.*

est de tout poinct mauuais nourrissement: mesmes ces Lagana & Rhyemata, auec toute boulangerie & pastisserie faite de froument, si est sans leuain, sont de grosiere & espesse nourriture, principalement s'il y a du froumage parmy. Ce que nous disons maintenāt Lagana & Rhyemata, noz Antecesseurs en general les ont appellé à mō iugemēt *Itria.

Declaratiō de Lagana, & Rhyemata.

**Itrion estoit vne sorte de gasteau faict, selon aulcuns, de pure farine, ou graine qu'on appelle Sesame, auec du miel & eau: Autres disent estre ce qu'aulcuns* Practiciens *nomment* Vermicelli, *par ce qu'estoient faictz en forme de verms de farine fort destrempée d'eau, puis coulée & passée par vne poile de fer trouée: ou bien ilz prenoient de la paste, & la manioient si long temps qu'elle en deuenoit fort gluante & obeissante pour en faire quelque maniere de viande longuette*

guette en façon de verms, laquelle ilz faisoient seicher au Soleil, plustost qu'au feu, pour en vser apres à espessir le potage, ou autrement, comme Galen dit icy, en gasteau.

Au surplus les Escargotz font le sang gros & espes: Les œufz pareillement, si sont si fort cuitz qu'ilz en soyent deuenus durs, sont de grossier suc & espes: Ceulx qu'on frit à la poille acquierent vne mauuaise qualité, si que leur digestion en est fumeuse & puante, corrompant le reste des viandes en l'estomach. Au moyen dequoy ilz sont vne des dangereuses viandes qui soiét point entre celles de mauuaise digestion, à gentz mesmement qui n'ont bon estomach, mais ceulx qui sont molletz sont meilleurs & de meilleure digestion & nourriture: comme aussi ceulx qui sont cuitz si à propos *Des Escargotz & œufz.*

qu'on les peult humer : Lesquelz à ceste cause adoulcissent & applanissent le gousier aspre & desrompu, lors mesmement qu'ilz sont si plaisamment cuitz, qu'encores n'ont espessy, ny à peine leur humidité est prinse & amassée.

Des poissõs qui ont molle peau & autres. Quant aux animaulx aquatiques, les poissons qui ont la chair molle & sans nulle escaille, comme la Taute ou Casseron, les Popes ditz quocus, les Seiches & autres de pareille sorte sont trestous de grossiere, terrestre & gluant humeur : Comme aussi sont toutz ces gros & grandz poissons, du nombre desquelz est la Thonine : Neantmoins les petites & ieunes Thonines approchent plus de moyenne bonté que les grandes.

Des poissõs à escaille. D'auantaige les huitres, Cornetz, Pourpres (qu'en Prouence appellent

Bios cornetz) & generalemẽt touts poissons à dure escaille (lesquelz Aristote à nommez ostracodermata) engendrent sang fort gros, espes, & melancolique. Ausi sont les Chames (que aucũs dient estre noz Moules) les Patelles, Petoncles, Pinnes, & tout autre sorte d'huitres, & coquilles: Entre lesquelles les Pourpres, & Cornetz sont de chair plus dure & masiue, & de suc melancolique: Mais la chair des autres coquilles nommément des Huitres, est plus humide, tenante, & gluante. Or il fault noter & entendre que le suc de touts ces poissons à escaille, a vertu de faire vuider le ventre, tout ainsi que le laict-clair: Mais leur chair, & partie massiue est grosiere, & dure à digerer, causant en nous quantité d'humeurs terrestres & melanco-

liques ; ce qu'aussi sont les Chous, Lentilles, & plusieurs autres viãdes, lesquelles neantmoins ne egalent en ce ceux cy. Ce que nous auons amplement traicté aux trois liures de la vertu des alimentz. Parquoy tout le demeurant des poissons que disions estre de grosse substance, sont de nature visceuse & gluante, fors quelques vns à escaille.

Des chous, & Lentilles. Les Chous, & Lentilles n'ont pas telle nature gluante, mais l'ont nitreuse & salée, propre à desuoyer le ventre.

De la Serpentine. La Serpentine, autrement appellée Colobrine, est de nature acre, forte, & amere.

De Aron. La plante nõmée Aron, autremẽt pied de Veau, a ces deux facultez mesmes, toutesfois plus * imbecilles.

* *En ce pais les a plus fortes de beaucoup.*

Des Eschalotes. Les Eschalotes sont d'vn goust a-

spre

ſpre, & amer: ſi elles ſont lauées & cuites en pluſieurs eaux, ce que reſtera du corps ſera dur, gros, & melancolique.

Les Champignons ſont ſur toutes ces viãdes froitz, gluantz, groſsiers, & melancoliques en toute extremité, entre leſquelz neantmoins on ne ſcait que les Boletz ([a] que i'eſtime eſtre noz Mouſcerons, ou ces potirons qui croiſſent aux prés) ayent ia mais fait mourir perſonne quelconque: Vray eſt que n'eſtant bien cuitz & digerez en l'eſtomach, ont donné la Colique à maintz perſonnages: mais d'auoir mãgé des autres, beaucoup en ont eſté fort malades d'vne ſuffocatiõ d'haleine, ou flux de ventre, ou colique.

Des Champignons.

Qui rendent treſſoefue ſenteur, dictz Mouſcerõs pource que ilz croiſſet dãs les couſtaux moſceux.

Les Truffes ſont de ſubſtance vn peu groſsiere, non pas fort dangereuſe.

Des Truffes.

De l'Amydō & noix de pin. L'Amydon pareillemēt eſt de pluſ eſpeſſe nature & groſſe, non pas mauuaiſe.

De meſme faculté eſt la noix de pin, laquelle pluſieurs appellēt ſtrobilon (en Grec.) * *La vieille verſion, & ce que Galen dit au xxvij. chapitre du ſecond liure des alimentz, m'ont induit à corriger ce paſſage icy, & au lieu de (hi palei, c'eſt à dire, anciens) y lire (pleiſti, ceſt à dire pluſieurs.)*

Du foye, Reins & teſticules. Le foye, les Reins, les Teſticules ſont au reng des viandes qui font le ſang gros & eſpes: Mais le foye n'eſt pas de mauuais ſang: les reins, & teſticules peu ou point ſont de bon ſuc: Excepté les Teſticules des pollets engreſſés: comme auſsi ce foye-la eſt bon qui eſt prins d'vn pourceau nourry de figues ſeiches, au moyen dequoy on l'appelle en Grec Sycotō (c'eſt à dire qui eſt prins d'vn pour-

ceau entretenu de figues.)

Combien que la rate des autres animaulx soit d'asses mauuais suc, neantmoins celle de porc l'est moins. De la Rate.

Le cueur est de substance plus dure, ferme, & nerueuse, ayant plus de fibres & filamentz que les autres entrailles principales. Car la substance interieure des vaisseaux qui sont aux autres entrailles ([a] comme au foye & rate) est semblable à vn sang caillé: mais au cœur il y a multitude de ces filamentz lõgs & serréz, tout ainsi qu'on voit aux Muscles, entour desquelz filamentz la chair s'est caillée, vnie & amassée: Parquoy on le met au nombre des Muscles & parties charnues du corps, desquelles sa corpulẽce, espesseur & grãdeur prouient & consiste, aussi fait il ce qu'on nomme proprement chair, qui est mangée aux Sainctz Sacrifices & obla- Du cœur.

oblations des bestes.

Des Muscles lesq̃lz dit auoir teste, queuë & ventre.

Le commãcement, qu'on nomme pareillemẽt teste des muscles, est quelque peu nerueux & dur, par ce qu'il est fait des ligamentz qui yssent des os: Les tendrons & cordes nerueuses prouiennent de la fin & queuë des muscles: A ceste cause ilz sont de substance dure & nerueuse, tant à la queuë que à la teste: le mylieu d'eux est de tout poinct charnu, nourrissant beaucoup, & est appellé chair, ayant neantmoins en soy des ligamentz, cordes, & nerfz messléz, & si tresfort deslíéz qu'on ne les scauroit voir. Attendu donc qu'ilz ont au parauant commancé d'appeller & ainsi nommer ceste partie du mylieu Chair, à bon droict leur semble auoir appellé la queue, & teste, Muscle. Mais c'est autrement, car le Muscle est tout ce qu'on voit distingué

gué & ſeparé des autres parties par certains limites, comme par traictz de ligues. A ceste cauſe il faict tel mouuement qu'on veult : Car tel mouuement eſt ainſi appellé volun taire, pour mettre difference entre luy, & le naturel, qui pas n'eſt volun taire. [a] *par ce qu'il ſe faict ſans noſtre vouloir, comme on peult voir en vn dormant, qui neantmoins a mouuement de cœur.* Les parties donc des muſcles ſont en telle difference qu'auõs dit.

Difference de mouuement naturel, & voluntaire.

Es parties extremes des animaulx a peu de chair, & aſſez d'os, & de nerfz : Non qu'il y ayt beaucoup de ce nerf la qui fait & cauſe le mouuement voluntaire, [a] *car il eſt bien petit & delié en ces endroictz la* : mais pluſtoſt du ligament que les Grecz anciens ont nommé Tenonda, ([a] & les Latins Tendonem, nous, n'ayant au tre terme l'appellerons Tendon, ou

Des parties extremes.

corde

corde (selon le vulgaire) & les modernes medecins le nomment Apo neurosin, ([a] cōme si on disoit extremité, ou deriuatiō de nerf.) Ces parties icy extremes, estant cuites, sont de suc assez gluant & tenāt: parquoy le nourrissement, qu'elles nous donnent, sera de mesme.

Du Groin & museau des animaulx.

Les parties qui sont pres du groin & museau des animaulx à quatre piedz, sont de pareille et semblable nature: car elles engēdrēt suc gluāt, non gros ny espéz: Ce que leur cuisson monstre & descouure: car elle les rend enflez et bousiez, sont neātmoins de bonne digestion. Ausſy

Des ailes.

sont les ailes des volailles, par mesme raison que le corps des bestes qui font exercice: Au moyen dequoy n'engendrent pas excrementz, ny superfluitéz et ordures, cōme font celles qui viuent en oysiueté.

La peau de pourceau bien cuite, ores que ſoit gluante & groſſe, toutefois n'eſt pas de trop groſſe ſubſtāce, ne auſsi de telle, ains beaucoup pire que les extremités, engēdrant en nous fort grandes ſuperfluitez & ordures. *De la peau de porceau*

La ceruelle partie de l'animal, eſt auſsi de groſſe & eſpeſſe ſubſtance, & la moile de l'eſchine auec. *De la ceruelle.*

Mais les Glandes tiennent en ce quelque mediocrité, cōme auſsi les Teſticules des ieunes beſtes ſacrifiées aux Dieux. [a] *Pline dit que les Cochons n'eſtoiēt purs & netz pour eſtre ſacrifiez aux Dieux, iuſques au cinquieſme iour de leur naiſſance: Les aigneaulx au huitieſme: les Toreaux au trentieſme, qu'eſt vn temps auquel ces beſtes n'ont encores eſté en chaleur, & par ce leurs teſticules ſont encores bons.* Car il cōuient faire vn memoire en general, de toutes les parties & membres des animaulx. *Des glādes & teſticules.* *Preceptes generaulx des parties & mēbres de tous le animaulx.*

Les parties des bestes desia vieilles & aagées sont dures, seiches & mal aisees à digerer: celles des ieunes sont moytes, mollettes, tendres, & par ce aisées à digerer, hormis celles qui ne sont que sortir du vētre de leur mere: car leur chair est par trop baueuse & humide, signammēt celle de ces bestes la, qui sont de nature fort humide, comme sont les aigneaulx, & porceaux: Les cheureaulx, et veaux, par ce qu'ilz sont bestes de cōplexiō & temperature* seiche et melancolique, ont la chair de meilleure digestion & nourriture, * *elles estant ieunes, car lors leur chair n'est encores seiche, ny melancolique.*

De la langue. Or tout ainsi que les Testicules, & Glandes sont semblables en temperature, ainsi mesme est la Lāgue, qui est de sa nature rare & glanduleuse.

Les Glandes qui ſont aux mámelles, ayãt en ſoy du laict, s'appellẽt (en Grec) outhata, (c'eſt á dire tettins,) & ſont de gros ſuc & humeur, toutefois ilz nourriſſent beaucoup, & ferõt en nous bõ ſang, ſi la beſte, de laquelle on les prẽd, eſt en bõ poinct. Ce que doit eſtre par tout entendu, & tenu en memoire: Car c'eſt vng precepte general de toutes viandes. *Des tettins* *Precepte cy apres repeté.*

Les medecins touts d'vng accord ont eſcrit que le laict engẽdroit bon ſuc: Aumoyen dequoy maintz en y a qui eſtiment que luy ſeul peult remedier & guarir á ceulx qui ont vlceréz les poulmõs (lesquelz on appelle Phthiſiques) pourueu q̃ l'vlcere ne ſoit pas fort grãde, ny endurcie. *Du laict.*

On prefere le laict des fẽmes, á tout autre pour ces affectiõs phthiſiques: á raiſon de la conuenance & familiarité qu'il a auec noſtre nature, & *Du laict de femme.*

ſubſtance:Et principalement Euryphon, & Herodote ſur tous les autres medecins tiennẽt ledict laict eſtre plus ſain & ſalutaire,ſi ceulx qui ſont engregés de telle maladie le ſuccẽt de la mamelle, meſme cõme vn petit enfant: Par ce qu'il perd ſa bõté quand il decoule & ruiſſele du tettin([a] ſi on le tire autrement.) Il eſt dõc tout certain q̃ le laict eſt vne viã de la meilleure, & de meilleur ſuc q̃ les medecins, principalemẽt cy deſſus ditz, & autres ont ſceu choiſir.

Aduertiſſement & precepte general. Or il eſt beſoing remettre en memoire ce que generalemẽt auõs dit, nõ de ceſte viãde ſeulemẽt, mais auſſi de toutes autres: A ſcauoir que le laict des animaulx gras & en bon poinct eſt plaiſammẽt bon, & de bõ ſuc: Celuy qui eſt pris des animaulx fort maigres ne pourroit eſtre que mauuais, tout ainſi que leur ſang.

Car

Car n'est posſible que le laict face bõ ſãg s'il est prins d'animát chargé de mauuaiſes humeurs. Parce le laict des animás biẽ dehaitz & diſpoſtz, eſt, cõme i'ay dict, de tresbon ſuc & nourriture: cõme auſsi ſont les glãdes des Tettins, qui ont du laict en ſoy, & autres qui n'en ont ſi on les prend de beſtes ſaines, & en bon poinct: Pareillemẽt le foye, & teſticules ſont de tel ſuc que leurs beſtes. Car s'ilz ſont prins de beſtes en mau uais poinct, ne ſcauroient engẽdrer en nous bon ſang: nõ plus que prins des beſtes vieilles qui oncques ne furent de bon ſuc. Mais toute beſte de laict, tettant de mere ayant bon ſang, a le foye de bon ſuc, & ſes autres parties auſſi. *De la chair de laict.*

Cy apres nous dirons quelles humeurs les autres parties d'animaulx engendrẽt. Il eſt maintenãt raiſon- *Il reprẽd le propoe des viandes groſſes.*

nable de paracheuer le propos entamé des viandes de gros ſuc & eſpes. Les quelles, attēdu que biē peu nous en reſtent, briefuement diſcourray: Puis apres ayāt deduit & determiné quelles d'entre elles ſont bōnes, quelles mauuaiſes, paſſeray aux autres. Car le proffit & vſage de ce preſent traicté aſpire à ſçauoir eſlire et choiſir les viandes qui font bon ſang, en abhorrant et fuyāt celles qui le font mauuais. Veu donc que les viandes de groſſe & eſpeſſe ſubſtance, cōme nous auons proparlé au commancement de ce liure, empeſchēt la trāſpiration, & rafraichiſſement de noſtre corps, en eſtoupant les pores & conduictz d'iceluy, du foye, des reins, ie conſeille de ce pas de n'en vſer continuellement: cōbien qu'elles ſoiēt de bon ſuc. Mais du tout ſe faut abſtenir de ces viādes la qui engen-

gendrent mauuais ſang, ores fuſſent elles ſubtiles, ou groſſes & eſpeſſes: ia çoit qu'il ſe peut faire, comme nous auons dit, que ceulx qui font vehement exercice, n'ayant les entrailles mal formées & compoſées de nature, pourront vſer de ces viãdes groſſes & eſpeſſes, ſans leur en aduenir mal ny dommage, les autres point.

Les deux eſpeces de Glan, à ſçauoir celle de cheſne, & celle de Palme, (laquelle & ſon fruit auſsi les Grecz appellent Phœnicas) ſont de ſuc gros & eſpes. *Des Glãds. Balanos en grec. Glan en Frãçois ſignifie en grece tout fruit.*

Entre les fruictz des cheſnes les chaſtaignes ſont les plus doulces & plaiſantes à l'homme: leſquelles tãt ceulx qui ſont aux villes qu'ailleurs en Aſie ſurnomment Sardianes, & Leucenes, à raiſon des lieux ou elles prouiennẽt: on ſcait aſſez parquoy ſont appellées Sardianes, mais les Leuce- *Des chaſtaignes. Dris, ceſt à dire cheſne, ſignifie en Grec toute ſorte d'arbre, & par ceil eſt mis icy tãt pour le chaſtaignier q̃ pour le cheſne.*

nies ont prins leur nom de ie ne ſcay quel lieu de la mõtaigne de Ide, qui eſt ainſi nommé en pluralité (comme s'il en y auoit pluſieurs) tout ainſi que Thebæ. On menge communémét toutes ces eſpeces & gẽres de glands, tantoſt crus, tâtoſt roſtis, tâtoſt boullis: Voire mais ceulx qui ſont longuetz, & ſemblables aux dactes, pluſtoſt ſont paſture & viande de pourceau que d'hõme, * fors que en extreme neceſsité, cõme aduient quelques fois au tẽps de diſette. Les glandz du cheſne nommé Ilex (en Prouuence Yeuſe) ſont durs, aſtringentz, aſpres, & auſteres. A ceſte cauſe ſont mal plaiſantz, voire & les fit on boullir: par ce ſont mal aisez à digerer, & font en nous gros ſuc & eſpes, au moyẽ de quoy s'en faut abſtenir. * *En quelques endroictz d'Eſpaigne, et Portugal on mẽge de ceux cy, tout ainſi*

ainsi que de noz Chastaignes, & les appellent, comme il m'a esté dit, Belotes.

Or il est certain que le suc austere, & le suc acerbe, (ou aspre) sont quelques especes & differences de plus & moins du suc astringant & reserrant. Car les choses austeres & rudes sont moins astringentes: Les acerbes & aspres, plus. Parquoy d'autant que ces glands d'Ilex sont plus aspres & reserrantz que les autres, d'autant les autres reserrent plus que les Chastaignes, lesquelles peu ou point sont reserrantes, combien que soient au nombre des viandes grosses & espesses, comme les glands: neantmoins sont de meilleure & plus aisée digestion, & pas ne sont de suc mauuais ny vitieux, n'aussi reserrent si fort le ventre. Toutesfois se fault garder d'en menger par trop, non seulement *Difference d'acerbe et austere.*

par ce qu'elles ſont de groſſe ſubſtan ce,comme beaucoup d'autres viandes cy deſſus mentiõnées, mais par ce que ſont mal aiſées à digerer:puis reſerrent le ventre & font en nous ventoſités.

Des dactes. Les Dactes (autrement ſurnommées en Grec phœnices, de meſme que le palme) ſont de ſuc doulx, amyable, & reſerrant. Quelques nou ueaux medecis les ont appellées par nom composé Phœnicobalanos, ce que n'eſtoit en vſage au temps de noz Grecz anciens. Car ilz appelloient ces fruictz icy Phœnicous Balanous (c'eſt à dire glandz & fruitz de Palme) non pas Phœnicas, ou Phœnicobalanous. Mais ce n'eſt pas icy que i'ay proposé determiner de la difference des noms & appellations des choſes:C'eſt à faire à gentz qui ont plus grand loyſir, & non

pas

pas encores à toutz ceulx la, mais signamment à ceux qui ont estudié, & aprins le vieil, & disert langage des Grecz Attiques. Or, combien que tout homme ayt affaire de santé, neantmoins par ce tous ne peuuent pas vser de diete, ou à cause de leur incontinence & vie desreiglée, ou à cause des occupations, ou bien n'entendant ce qu'est mestier de faire: Nous auons entreprins ce liure cy tant seulemẽt pour ceux qui peuuent congnoistre la maniere & reigle d'entretenir la santé, & qui par icelle se veulent regir & gouuerner.

Pour quelles gẽtz ce liure a esté fait.

La chastaigne, les Glands d'Yeuse & chesne ne sont pas fruitz grandement differentz entre eux, consideré l'arbre de chacun aparsoy: mais si sont bien les Dactes entre elles. Car si quelqu'vn faict comparaison de la Dacte d'Egypte ([a] qu'aucuns dient

dient eſtre vne eſpece de noz Myro balás) qui eſt dure, ſeiche, auſtere & rude, auec celle qu'on nomme (en grec) pateton (comme ſi on diſoit ta pye & foulée) qui eſt fort doulce, & quelque peu reſerráte, luy ſemblerót eſtre de nature diuerſe & contraire.

Aduertiſſement des viandes groſſieres & doulces enſemble.

Il en y a d'autres, qui ſont entre celles cy, ores plus, ores moins aſpres, & doulces. Leur ſuc eſt gros & eſpes, cauſant facilement oppilations de foye: Ce qu'eſt à noter es viandes groſſes, & enſemble doulces, comment leur ſuc faict obſtruction & oppilatió de foye, & rate: Puis, ſi aux entrailles a quelque petit commancement d'Inflammation, elles l'augmentét & embraſent dauantaige: apres ſont cauſe d'inflammations, vétoſitez, & duretez, & Apoſtumes.

Mais cecy d'auenture eſt trop for-

uoyer de la diete salutaire, qui est vne partie du present liure. Parquoy retournons à nostre propos, en y adioustant ces viãdes-là qui sont gros suc, ou [c] gluant: Aucuns lisent icy (& doulx) & mesme nostre Grec: mais ne conuient si bien à ce que s'ensuit que l'autre (desquelles en y a qui tant seulemẽt sont de suc gros & espes, cõme les lentilles: D'autres de gluãt & tenãt, cõme la Maulue: Autres qui tiẽnent des deux, cõme le poisson sans escaille, & à escaille, que Aristote nõme ostracodermata ([a] comme sont les huictres.

Nostre plus propre nourriture est celle qui prouient des viandes qui ne sont ny grosses, ny gluantes: desquelles s'engẽdre vn bõ sang de moyenne consistence: Mais le nourrissement prouenãt des viãdes subtiles & extenuãtes est mauuais, dau-

tant

tant que le corps n'estant gueres sustenté, ny nourry d'icelles deuient gresle, & imbecille. Parquoy les viandes de moyenne nature entre celles qu'auons dit n'estre par trop tenantes ny gluantes, sont au reng des meilleures & plus recommandées pour la santé. Mais aussi, celles qui se brisent trop ligierement, n'ayant que bien peu d'humidité & moytissure tenante & naturelle, sont dangereuses. Car il est aduis aux gentz qui mengent du pain de Panis, ou Mil, auoir en leur bouche des cendres ou sablon: A ceste cause quand on en faict vn Etnos, ou bien vn Lecythos ([a] qui sont noms de boullie) il y conuient mesler quelque gresse, ou autre chose gluante. Quand donc les gentz des champs mengent de ces viandes, ilz y mettét de la gresse de pour-

La marque des bonnes viandes.

ceau, ou de cheure, ou de l'huyle, ou bien quelque laict de Brebis, ou de Vache.

Ce que nous appellons icy Etnos, se faict de tout legume cassé, & froissé: desquelz moulus qu'ilz soyent, & mis en farine, se faict le Lecythos, en cuysant le tout auec eau & quelque gresse.

Etnos, & Lecythos dequoy se font.

Il y a quelque sorte d'alimentz, lesquelz consideré à par soy auant que les aprester, comme boullir, rostir, fricasser, tremper en eau, apparoistront de soy terrestres & durs: La ou si sont boullis, ou mis en infusion & trempez en eau, deuiendrõt molletz & tendres: comme par exemple l'orge, & froument entre les especes de bled: Les pignolatz ou pomme de Pin entre les fruicts d'arbres. A cause dequoy nous conuiẽt estre soigneusement attentifz, non seu-

ſeulement en marches & païs eſtranges, mais aux noſtres meſme, de faire la prouue & experience auāt que menger de ce que n'aurons acouſtumé, le faiſant tremper en eau premierement, & pluſtoſt que le boullir ou roſtir. Car entre toutes les ſemences, graines, & fruitz quelconques, ceulx qui s'enflēt & engroſſiſſent delaiſsātz leur vieille dureté, & ſeicheresſe, deuenantz molz & moites, ſont en bōté les plus recommandez: Au contraire ceulx qui retiennent leur dureté acouſtumée, & peu ou point engroſsiſsēt, ſont les pires pour eſtre de difficile digeſtiō, de terreſtre & melancolique ſubſtance, ayāts beſoing de faculté & force de corps robuſte & puiſſante, qui les cuiſe & digere dans l'eſtomach, & les puiſſe conuertir en bon ſang au foye & veines: A quoy les corps imbecil-

les ne peuuent fournir, qui est cause d'vn tas d'humeurs crues, & d'indigestiōs, dōt plusieurs & diuerses maladies sont causées. Or par ce qu'en chasque espece de fruitz a grand diuersité, ie vous prie y vouloir entendre, & aprendre par vne certaine experience de quelle nature ilz sont, en les faisant tremper ou perboullir lors qu'il vous en fauldra menger. Par ce donc mon pere estant fort studieux & curieux de ces choses cy, il experimentoit la bontê des Amendes, des Noix, & Noisettes, des [c] Glands & Chastaignes, semblablement des Febues, Pois, Gesses, Erueilles, Lupins, Ochres, & Doliches (qui sont noz Faseoles, ou ce que en aucuns endroictz de France nōment Pois-ferrez, en quelque partie de Gascoigne les appellent mongetes) quel-

qũes vns diſent eſtre les Erueilles les faiſantz ores tremper en eau, ores perbouillir pour cognoiſtre leur bonté ſelõ qu'ilz ſe ſeront enflez & remplis.

De l'Orge. Quand eſt de l'orge n'eſt ia beſoing d'en parler: car meſme les enfantz congnoiſſent que cil, qui ſoudain qu'eſt mis dans l'eau s'enfle, eſt le meilleur, cil qui bien peu, en trẽpant neantmoins long temps, eſt le pire: Car le premier ſe fond & attendrit deuenant comme creſme: Le ſecõd à peine ſe fond, ains retient ſa dureté, rendant bien peu de creſme & ſuc.

Il y a quelques ſemences qui peu ou point engroſsiſſent en cuyſant: A ceſte cauſe quelques medecins Grecz du temps paſſé les ont appellées Ateramna (c'eſt à dire Eſtaimes & difficiles à cuyre.) Mon pere

donc

donc faiſoit l'experience ainſi que dit eſt, voire & du bled, & par la foiſon auſsi, & abondance de farine: par ce que celuy qui en rend le plus, eſt le meilleur: celuy qui moins le pire. *La merque du bõbled.*

Pas ne fault eſtimer que ce que ie dy ores icy, ſoit hors de propos: Car ce ſont de maximes & preceptes generaulx ſeruantz à tout grains, ſemences, fruiĉtz qu'on met en reſerue pour en vſer: leſquelz par lõgs iours ont eſté examinéz, & par longue experience approuuéz & emologuéz par mon pere & moy.

Il appert manifeſtement que i'entens ces fruiĉtz-la ſe pouoir conſeruer, leſquelz auant que ſe moiſir, ou pourrir, ſe deſeichent aiſément: Ce que touts ne peuuẽt pas porter, comme les Meures, Pompons, Melons, Preſſes, Peſches, & ſẽblables, à cauſe *Quelz fruiĉtz sõt de reſerue*

qu'ilz ſont preuenus de pourriture pluſtoſt que deuenir ſecz & arides. Pluſieurs neantmoins tronſent, & coupēt les [c] courges en menues pieces, & apres les font ſeicher: D'autres les potirons, leſquelz monſtrent grand ſignal de prauité, & malice s'ilz ne peuuent ſeicher & fletrir. Voire mais qu'eſt il beſoin de parler des prunes, attendu que toutes gētz ſçauent que elles ſe gardent, nō ſeulemēt en Damaſt & Eſpaigne, mais auſſi en noſtre pais? Parquoy bien peu de fruitz trouuera-on qui ne ſe puiſsēt ſeicher & garder, fors que, cōme dit eſt, les Pōpons, Melōs, Abricotz, peſches, & auant-peſches, que les latins ont appellé Præcocia. Les figues ſemblablemēt deſeichées ſont de durée: Les concōbres ſemblablement ſe gardent tout ainſi que les courges. Toutes ces choſes icy qui ſont

Aulcuns liſent icy (les Potirōs) no ſtre grec (tas cilias) ceſt à dire. (les ventres) qui eſt treſmal cōuenāt à la ſentence.

ſont reſeruées pour en vſer l'hyuer, doiuent eſtre examinées de la meſme façon que cy deſſus auons dit. Car ces choſes-la qui dans l'eau cuytes, ou non cuytes, bien toſt s'amolliſſent & ramoitiſſent, ſont les plus ſaines & meilleures de leur ſorte: Celles-la ſont les pires qui peu ou point s'engroſſiſſent, en trempant neantmoins long temps. Il faut donc entendre & noter que les viandes qui deuiénent incontinent groſſes & enflées, ſont les plus recõmandées en bonté, non ſeulement pour la digeſtion, mais auſſi pour engendrer bon ſang: A raiſon de quoy tout ce preſent Traicté eſt mis en auant. Car les viandes qui ſoudainement s'enflent & engroſſiſſent, ſont naturellement fort bonnes: Par ce qu'elles ſe digerẽt mieux, & engendrent meilleur ſang.

Le preſent Traicté enſeigne faire bõ ſang.

Car nulle viande fait meilleur ſang que celle qui eſt bien cuite & digerée en l'eſtomach: à raiſon que telle viande eſt parapres mieux digerée à la ſeconde, & tierce digeſtion. Or vous ſçauez que la ſeconde digeſtiō ſe fait au foye & veines: la tierce en chaſque partie nourrie & alimētée, à cauſe de laquelle auōs beſoing des deux premieres. Car toutes choſes viuātes ſont nourries & entretenues d'vn aliment changé en qualité, & faict ſemblable à la nature & ſubſtance des choſes nourries: Or les viandes qui ſont preparées & cuites, ſe changent plus aiſement en ſang & ſubſtāce, que celles qui ſont crues & non appreſtées. Car les concoctions & digeſtions s'entreſuyuent, & l'vne ſuccede à l'autre: Celle du foye ſuccede à celle qui ſe faict en l'eſtomach: Et celle des parties qui ſe nour-

Trois digestions.

Commēt on eſt nourry.

nourrissent, succede á celle du foye. Parquoy donc le foye cuyt & apreste les viādes pour toutes les parties du corps : l'estomach pour le foye : la bouche pour l'estomach: pour la bouche tātost le boullir, tantost le rostir, ou frire, ou seulement tréper:Et nature maistresse & nourrisiere de toutes ces choses-la, produit plantes pour nous apporter fruictz:De sorte qu'elle nous donne maintes choses qui n'ont affaire d'estre ny boullies,ny rosties,ny trempées,ny autremēt preparées. Il nous faut donc souuenir de ces preceptes cy en general:Car ilz sont commūs à toutes choses bonnes à menger. Ores nous viendrons toucher les choses particulieres qu'auōs omises & delaissees, comme sont entre les parties des animaulx, les intestins, le ventre, la marris, les oreilles, les

yeulx, les queuës: Puis maintes semences, maintes herbes qu'on mange voluntiers, maintz fruitz qui tantost passent.

Du Gisier, matrice et intestins.

Le ventre donc & Gisier, la marris, les intestins sont de substāce plus dure que la chair; Et tant plus qu'ilz sont de dure substance & seiche, d'autant sont ilz de difficile & mal aisee digestion: & de plus mauuais suc & moindre nourriture que la chair.

Des queuës & colz.

Les queuës surpassent les autres parties en dureté: au reste quant à la digestió, & nourrissement, elles sont proportiõnees & mesurees à leur dureté, fors que n'ont si grand quantité de superfluités que les autres mēbres, à raison de leur mouuement.

Les cols des volailles sont pareilz & semblables au queuës.

Du ventre des Animaulx.

Le ventre des animaulx à quatre pieds,

pieds, & le Gisier des volailles sont fort differentz: Car le ventre des animaulx est gros, dur, & malaisé à digerer: les Gisiers moyennāt qu'ilz soient bien cuitz & digerez, sont de grād nourrissement, principalement ceux de poulaille & d'oye: mais le demeurāt de l'oye, fors que les ailes, est dur, de mal aysée digestiō, & chargé de superfluites & ordures. *De l'oye.*

Les parties & membres des Austruches sont dures & massiues, chargées de superfluites & mallement difficilles à digerer. *De l'Austruche.*

La membrane & cartillage des oreilles peu ou point nourrit pour estre vn corps sec: leur peau exterieure est maigre, extenuée, seiche, peu nourrissante, & mal aysée à digerer. *Des Oreilles.*

Peu de gentz y a qui mengent les yeulx, par ce qu'ilz sont de plusieurs *Des yeulx.*

& diuerses substáces: Car leur tunique & mẽbrane est d'vne substance, leurs muscles & chair est d'vne autre, d'vne autre leurs humeurs nõmées Crystalloides, & hyaloides (par ce que resemblent au crystal & voirre fondu:) D'entre toutes ces parties n'en y a que les muscles & chair qui soyent de bonne digestion.

Des pourceaux. *Aucũs entendent ce cy autrement.*

Les pourceaux de moyen aage sont estimez plus que pas vn des animaulx qui ont propre & conuenante nature pour engendrer bon sang: Car ceulx qui desia ont attaint le plus haut de leur aage, sont propres pour gentz d'aage fleurissant, & faisantz exercice: Ceulx qui encores croissẽt, sont nourriture propre & conuenáte pour gens d'aage declinant.

Pline dit que les Pourceaux viuẽt quinze, ou vingt ans: aulcuns cuydent que leur

moyen aage & meilleur pour les menger, est lors qu'ilz ont vn an. La chair des cochons fort ieunes & petitz est pleine d'excrementz & superfluitez (celle des vieux pourceaux est mauuaise, à cause de sa dureté & siccité.) La chair de porc donc est recommãdée en bonté, plus que celle des autres animaulx à quatre piedz: Secondement celle de cheureaux: puis apres celle des veaux.

Des cochons.

Quelles chairs sont les meilleures prinses des Animaulx à quatre pieds.

La chair d'Aigneau est moite, gluante, & baueuse: ie conseille de ce pas à toutz & chascun qui aura soing d'auoir bõ sang, & entretenir son corps en bõ poinct, s'abstenir & garder de la chair de tous autres animaulx à quatre piedz: La difference & diuersité desquelz selon leur especes, a esté dicte au tiers liure de la faculté des alimentz.

De la chair d'Aigneau.

L'orgemondé

De l'orgemondé.

L'orgemondé deüement cuit, eſt vne viande pour faire bon ſang des plus recommandées qui ſe facent point de grain quelconque, poſé que l'orge ſoit tresbon : Car s'il n'eſt tel, onques ne pourra bien cuire, & trempant en eau, peu ou point s'enflera, ny fondra en creſme: Mais de l'orgemondé nous en auons plus amplement & aſſés de foys parlé aux liures de la vertu & faculté des alimentz, en la methode de guairir, & aux commentaires ſur le liure de Hippocrates de la reigle de viure en maladies agues. Il ſuffira ores pour la matiere preſente en faire ce brief diſcours: à ſçauoir que l'orgemondé bien appareillé, & aſſaiſonné eſt vne viande ſans nuyſance, ny reproche, tant pour engendrer bon ſang, que pour entretenir la ſanté: neantmoins il eſt de moindre nour-

riture que le bon pain, duquel auõs parlé au premier liure des facultez des alimentz.

Le Senegré ne faict pas bon sang si on en prent largement, Mais si faict bien l'orgemondé: & combien qu'on s'en saoule touts les iours, parce neantmoins on ne nuyt à son bõ sang, ny à l'en bon poinct. I'en diroye autát des febues si elles ne faisoint ventz: Car pas ne sont de mauuais suc, & ne causent oppilations, qui est l'enclaue & principal poinct qu'il faille noter en matiere de viandes saines: Dauantage elles sont de faculté & vertu abstersiue & nettoyante, voire & autant que l'orge. *Du Senegré.* *Des febues.*

Les pois ont cela de bon qu'ilz n'engendrent pas ventositez, mais peu ou poinct nettoyent au regard des febues. *Des pois.*

De la Lentille. Touchant la Lentille tout chacun ſcait qu'elle eſt de mauuais ſuc, & melancolique: de laquelle Lentille nous vſons maintesfois en pluſieurs maladies comme de medicament: mais ce n'eſt pas icy qu'il fault parler des medicamentz.

Les Erueilles ou Faſeoles ſont pires que ce qu'auons cy deſſus dit, neantmoins ſont meilleures que les Geſſes.

De l'Olyre & bled baſtard. Apres l'orge il fault réger en bōtê le bled baſtard (qu'aulcuns diſent eſtre l'Eſpeuere, ou ce qu'en quelque partie de Gaſcoigne nōmēt Sarde) puis le Segle: Mais ſe fault du tout

Du Panis, & Millet. abſtenir du Panis, qu'aucuns des Grecz anciens ont ſurnommé Meline (en quelques endroictz de Gaſcoigne l'appellent Moſene.

Le millet eſt ſemblable au Panis, toutesfois n'eſt ſi dangereux.

Les pois ciches (en Gascoigne nómez cezes becus) sont moult nourrissantz, mais engendrét mauuais sang & ventositéz, de mesme que les Febues: puis attisent le brasier de Venus, en acroissant la semence. *Des Pois ciches.*

Les Lupins sont de fort grosse substance, par ce est il manifeste qu'ilz nourrissent abődamment, tout ainsi q̃ les viádes grosses peu ou point cacochymes ny de mauuais suc. N'est ia besoing d'amener le reste des legumes en ce propos des viádes qui engendrent bon sang, attendu qu'on n'en vse si ce n'est en disette, & cas forcé: Et ce sera assez parlé des legumes. Il fault de ce pas mettre en auant les fruitz. *Des Lupins.*

Or donc toutz fruitz d'arbres, ou bie͂ peu s'en fault, enge͂dre͂t mauuais sang, fors que les Chastaignes: Lesquelles bien digerées en l'estomach *Des fruictz d'arbres.* *Des Chastaignes.*

sont de grosse & espesse nourriture, non pas de mauuais suc. Mais ces fruictz la qui ne sõt de reserue, entre toutz les autres sont de mauuais & vitieux suc: Et si d'auẽture se corrõpent en l'estomach, degenerẽt presque en venim mortel, comme les

Des meures.

Meures: Lesquelles cõbien que soiẽt plus bonnes & attrempées que les pesches, & prunes: neantmoins leur corruption est autant dangereuse que de celles cy.

Des figues & Raisins.

Les figues & raisins sont beaucoup pl⁹ recõmádez en bõté que les fruictz cy dessus mentiõnes: nõ obstant qu'ilz soient racomptez entre les fruictz de petite dureé, qui se cuillent en ce temps la que les Grecz

Opora.

nomment proprement Oporan (en France n'ayantz propre terme, cõme les Grecz, dirons que c'est tout le temps des iours caniculaires, &

plus,

plus, cõme depuis enuiron la Madaleine, iusques au commencemẽt de Septembre, peu s'en fault:) En oultre, il y a grand' difference entre les fruictz entierement meurs, & non meurs: Car les figues meures poinct ou peu sont nuysantes: Puis les Raisins bien meurs, lesquelz, moyennãt qu'ilz demeurent pendus quelques iours, delaissent toutes inflations & ventositez, deuenãtz bons en perfection.

S'il y a quelqu'vn qui die les figues seiches estre de bon & mauuais suc ensemble, on cuidera qu'il aduiẽne choses contraires & incompatibles. Toutesfois il est certain qu'elles sont salubres, & insalubres: Car si trespassent le ventre, & l'aliment d'elles est digeré, & distribué au foye. I'ay mis icy foye, au lieu de (Reins) & corps au lieu de (Peau) *Des figues seiches.*

suiuant

ſuiuãt le ſens pluſtoſt que les parolles
& à tout le corps elles ſont ſalubres,
& de bon ſuc: Mais ſi elles s'arreſtent
& accrochẽt auſdictes parties, veritablement elles font vn treſuitieux
ſang & deprauẽ, engendrãtz grand
quantité de poulx. Les figues mengées auec les noix, eſt vne viãde d'in
ſinge bonté, & prinſes auſsi auec les
amendes pour deſtouper & ouurir
les oppilatiõs: nõ toutesfois qu'ainſi
ſoit de ſi bon ſuc & ſalubre qu'auec
les noix: auec leſquelles ſont plus
profitables à tout faire.

Contrepoiſon & preſeruatif de peſte, & tout autre venim.

Il y a quelques vns eſcriuantz, de la
compoſition des remedes contre les
venims & peſte, qui ont laiſſé par eſcript que les figues ſeiches prinſes auec la Rue & Noix, eſt vn ſouuerain
& ſingulier preſeruatif & remede
contre toute poiſon, venim, & contagion peſtilente. P*line raconte en ſon*

xxiij. liure de l'histoire naturelle, chap. viij. qu'apres que Pompeie *eut vaincu le* Roy Mithridates, *il trouua en son plus principal* Cabinet *vne composition d'*Antidote *&* Cōtrepoison *escripte de sa main propre, qui estoit de deux noix, deux figues seiches, vingt fueilles de* Rue, *le tout pilé ensemble auec vn grain de sel: Qui prendra cecy en ieun, disoit il, nul venim luy pourra nuyre de tout ce iour la.*

Le reste des fruictz d'arbres est de suc vitié, notammēt les fruictz d'arbres & fruitiers sauuages, desquelz auons amplement parlé au second liure de la vertu des alimentz. *Des fruitz d'arbres sauuages.*

Touchāt les pomes, granades, poires, neffles, nous en vsons non cōme d'alimēt, mais cōme de medicamēt, pour corroborer & radouber l'orifice de l'estomach, & le vētre debile. *Des Pomes, Granades, poires, & neffles.*

Les Concombres, Pompons, Melons, sont en la ligue des fruictz *Des Cōcōbres, Pompōs et melons.*

qui engendrẽt ſang vitié & corrõpu: Que s'ilz n'oultrepaſſent bien toſt,ilz ſe corrompent au ventre, & degenerẽt en humeur approchãt de venim mortel. ([a] *Vous cognoiſtrez les Melons entre les Pompons à ce qu'ilz ſont plus ronds que les Pompons.*)

De la courge. La ſeule courge entre les fruictz cy deſſus nõmez eſt ſãs nul dõmage ny encõbre, neãtmoins ſi ſe corrõpt en l'eſtomac, engẽdre treſmauuais ſuc.

Des Meures. Les meures pareillement peu ou point font nuyſãtes,ſi on n'en prend trop,& que la digeſtiõ d'elles deuãce leur corruption. Et voila ce que failloit ſcauoir,& faiſoit à cõpter en commũ de tous les fruictages qu'on ne peult mettre en reſerue:Leſquelz les Grecz nommẽt Horæi. P*ar ce que la ſaiſon de telz fruictz s'appelle* Hora *en langue Greque, qui dure enuiron quarante iours, ſelon Galen, au mylieu deſquelz*

quelz les iours caniculaires cõmécẽt, que peult eſtre en ces païs cy depuis le cõmẽcemẽt de Iuillet iuſques enuirõ la my Auſt: Car en ce tẽps la les fruictz ou finiſſẽt, ou cõmẽcẽt, ou ſont en leur meilleure ſaiſon.

Or des herbes, qu'on menge cõmunement, n'en y a pas vne qui ſoit de bõ ſuc. La laitue tiẽt le mylieu entre le bon & mauuais ſuc: Puis la Maulue: Puis l'Arroche, le Pourpied, Blete, Parelle & Oſeille. *Des herbes.*

Les herbes ſauuages qu'on menge volũtiers ſont outrageuſemẽt mauuaiſes, & de mauuais ſuc, cõme la laitue ſauuage, la Condrille (qui ſont eſpeſſes de Cicorée) Scãdix (ſemblable à Paſtenague ſauuage) Gingidion (qu'aucuns diſent eſtre noſtre Cerfueil) Endiuie, Cicorée. *Des herbes ſauuages qui ont eſté declairées au cõmencement de ce liure.*

Les racines des herbes qu'on mẽgẽ ſont de mauuais ſuc, ſignãment celles qui ſont acres, fortes & picantes, *Des racines d'herbes.*

cóme sont celles d'Oignons, pourreaux, Aulx, Raifortz, Pastenagues sauuages. Les racines du Pied de veau, des gros naueaux (qui sont les Rabioles de Limosin) des Carrottes tiẽnent le reng du mylieu entre les viãdes de bõ & mauuais suc. *Toutesfois le Pied de veau de ce païs, est si tresfort ardent, & picant la langue, qu'on n'en sçauroit menger, voire ny gouster sans grãde nuysance.*

Des Rabioles de Limosin, & d'Aron dit pied de veau.

De oyseaux, et poissons.

Or les oyseaux, & presque tous les poissons sont de bon suc, fors que ceulx qui viennent des Maresquages, Lacz, Estangz, Riuieres limoneuses, & troubles. Car ilz vsent d'air infecté & corrompu: Puis ne nagent gueres, & se nourrissent de pasture, & viande peu salubre: Notãment quãd l'eau de la Riuiere, ou ilz sont, decourt ioignant quelque grand' ville, nettoyant les retraitz,

Bains,

Bains, Cúysines: Et en laquelle on laue veſteméts & autres choſes ordes. Au moyen dequoy la chair de telz animaux viuátz en ſemblables eaux, eſt mallement dágereuſe. Meſmemẽt s'ils verſét & hâtẽt touſiours en telles eaux ſans en bouger, ny chã ger de fois à autre. Voire mais ceulx qui ont demeuré en telles eaux, & apres s'en viennent eſtre en meilleures, encores ſont ilz pires que ceulx la qui ont veſcu en pleine & pure mer. Car peu s'en fault que tous ces poiſſons qui nagent en la mer pure, non meſlée d'eau doulce, ne ſoient entierement bons, & pas nuyſantz, comme ſont ceulx qu'on nõme Marée & Petrins (parce qu'ilz viuent parmy les pierres, & pres des rochers de la mer) à raiſon qu'ilz engẽdrẽt bõ ſang, & ſont plaiſantz & amyables au gouſt ſur tous les au-

tres: En ſorte qu'il n'eſt point dangereux d'vſer de telz poiſſons. Mais ſi quelqu'vn de ces animaulx hante pluſtoſt l'eau doulce, pluſtoſt l'eau ſalée & marine, comme ſont les Muletz, Loups, Gouions, Murenes, Cancres, Anguilles, pluſtoſt & premierement il conuient ſçauoir ou ilz ont eſté prins : Puis les ſentir, & gouſter : Puis en iuger. Car ceulx qui ont veſcu en eau corrompue, ſeront baueux & limoneux, & pas de bonne ſenteur, ny de bon gouſt, ores qu'ilz ſoient plus gras que les autres qui ſont prins en bonne eau, & qui à l'inſtant ſe corrompent. Au contraire les poiſſons qui viuent en pure & haulte mer, ſont de ſouefue odeur, de bon & plaiſant gouſt, peu, ou point gras, ſe cõſeruantz par longs iours ſans corruption : Meſmement ſi on met de la nege tout à

l'entour d'eux. Car en ceste maniere ceulx qui sont de dure chair, deuiēnent meilleurs & plus tendres, pareilz aux Petrins & Merlus: A raison que ceulx la de dure chair ont acquis artificiellemēt de la nege, ce q̄ ceulx cy ont de nature. Parquoy les Muletz qui viuent en pure & haulte mer, ont la chair tout'autre & diuerse à ceulx qui sōt d'eau vitiée & corrompue: De mesme se faict aux Gouiōs, & loups. Et encores se voit il pl⁹ euidēment en autres qu'en ceulx cy.

De la murene. La Murene se rēd pareillemēt mauuaise en semblables eaux mauuaises.

De l'Anguille. L'anguille iaçoit que vienne de bonne & nette eau, neantmoins iamais n'engendre bon sang: Tant s'en fault qu'elle puisse estre bonne, estāt prinse en eau qui est esgoust de quelque ville, receuant ses ordures, voiries & immōdicités (a cōme dit est).

Des Rougetz Barbetz.

D'auantaige les poiſsons ſe font meilleurs ou pires, ſelon la paſture & nourriſſement des lieux ou ilz viuent : Ce qu'on congnoiſtra facilement à l'odeur, & gouſt d'eux, comme des Barbeaux ([a]autrement appellez Trigues, qui ſont, ſelon aucuns, noz Rogetz barbetz:) Car ceulx auſquelz les poiſſons ditz en Grec Carcinada ([a]qui ſont noz petitz cancres ſelon aucuns) ſont paſture, ont pire chair que les autres, deſquelz la chair & ſubſtance non ſeulement eſt plus dure que celle des poiſſons Petrins, & Merlus : Mais auſsi que des Muletz, Loups, & autre poiſſon Marin: A cauſe dequoy ſont mal aiſez à digerer & de groſsiere nourriture, nõ pas de mauuais ſang. Mais nous auons parlé plus amplement de toute ſorte de viandes es trois commentaires qu'auõs nommé De la faculté

des alimentz : Et n'eſt pas meſtier que celuy qui eſt ſtudieux des viandes ſaines & ſalubres, moins priſe & neglige la lecture d'eux, ny du tout auſsi le Traicté qu'ay faict pour l'entretenemẽt de ſanté: Duquel ce liure la des facultez alimentales eſt vne partie: Dauantage nous auons cõpoſé vn liure De la diette attenuante & amaigriſſante, contraire à celle qui engroſsit & eſpeſsit, qui eſt treſprofitable à tous amateurs de ſanté.

Or ie vueil ſur toutes choſes que vous ſoyez records en tous ces Traictez la, que nul n'aura entierement congnoiſſance, ny des remedes, ny de la diete ſalubre, entendant viuement la vertu & efficace des matieres Medicinalles & Alimentales, ſi pareillement ne ſçayt & entend la nature des corps, pour leſquelz ces choſes cy, tant alimentz que medicamentz,

camétz, sõt amenées, & souhaitées. Car il y a aucuns corps qui sont massifz, fermes, & solides, ne laissantz aisement entrer & sortir l'air : D'autres qui sont laches & ouuertz, aisés à se resouldre & euacuer : Il est manifeste que les premiers ont affaire de viande fort humide & moite : Les seconds de biẽ seiche; d'auantage les vns requierent viande fort gluante, les autres bien deliée & subtile: Les vns en grand' quantité, les autres en moindre.

Maniere de viure pour toutes complexions.

Pareillement quiconque a le sang fort melancolique, il luy conuient vser de viandes humides, & chaudes : Qui colere, de froides, & humides: Qui Phlumatique, de chaudes & seiches. Mais quiconque aura beaucoup de sang bõ & temperé, il aura assez de bien peu de viãde, qui n'excede en aucune qualité, ains soit

attrem-

attrépée & de moyẽne vertu: si que n'apparoisse euidemment eschaufer ny refroidir, deseicher ny ramoitir: Sẽblablement que tienne le reng du mylieu entre les viandes grossieres & subtiles, gluantes & leurs contraires, qui sont friables & tendres.

Friable se dit des choses dures & grãdemẽt seiches: Tẽdre, des molles & tenẽtes le mylieu des choses moites & seiches: Les deux, tant les choses friables que tendres, fault qu'ayent cela en commun, c'est que ne soyent aucunement gluantes, ny tenantes. Il est donc expedient que celuy qui bien & deuẽment vouldra vser des aliments, sçache en premier lieu la difference de la peau des hõmes lasche, & serrée: Puis le temperament & complexion de tout le corps: En apres si toutes les parties principales du corps retiennent leur temperature & complexion.

Explicatiõ de Friable, et tendre.

Car

Car la teste est quelque foys plus chaude qu'il n'apartient, quelque foys l'estomach plus froid, quelque fois au contraire, l'estomach chaud, & la teste froide: & semblablement des autres parties du corps. Mais de tout cecy auons ailleurs suffisamment parlé, & en la Methode de guarir les maladies, & d'entretenir la santé.

Aduertissement tresprofitable. Or le premier & principal respit & cōsideration des viandes, est que elles soient bien cuites & digerées: Le second que le suc d'icelles bien digerées, distribué & departy par tout le corps, soit propre & proffitable aux parties sustenties & nourries. Donc pour bien vser des alimentz il conuient necessairement cógnoistre & sçauoir ce qu'auons escript au Traicté des temperatures & complexions: Enquoy attendu que y e-

ſtéz aſſez heureuſemẽt versé, ie y adiouſteray en oultre ce que apartient ſcauoir du bon & mauuais ſuc, commençant aux vins.

ADVERTISSEMENT SVR *le Traicté des vins.*

EN ce Traicté cy i'ay laißé tout de gré les noms des vins, tant Grecz que Latins, deſquelz Galen vſe, comme le vin Thereum, Sybellités, Cilicium, Carynum, Therinum, Fauſtinum, Hippodamantium, Ariuſium, Bithynum, Amineum, Cecubum, Gauranum, Albanum, Tibinum, Arſyium, Titacazeum, & ſemblables: par ce qu'apreſent touts ces noms propres ſont du tout chãgés ou perdus, ainſi qu'il m'a eſté dit par gentz meſme de Grece & Italie: Et ores feuſſent ilz retenus, neantmoins ne nous ſeruiroient de rien en ce païs icy, ou les vins ſont pareillement de diuers noms, ſelon la diuerſité

diuersité des Regions , Contrées , Villes, Lieux *ou ilz se leuent* . Laquelle *diuersité i'eusse peu icy amener tout ainsi q̃* Galen: Mais *voyant que c'est vne chose plus prolixe que proffitable, n'en ay tenu compte* : Parce *aussi qu'vng chacun ayant leu ce petit* Traicté *, pourra aisément congnoistre la vertu, force & efficace du vin qui s'offrira à boire , selon sa consistence , saueur , odeur & couleur* . Car *touts ces noms-la ne sont amenez par* Galen *que pour monstrer & sçauoir la vertu & effort du vin ainsi , ou ainsi nommé*. Les *vins de quelques endroictz* d'Espaigne, Italie, P*rouence*, Gascoigne, Nauarre, *(à fin que ie die cecy en passant) peuuent approcher à la bonté & nature de ceulx de* Grece , Asie *la mineur , ou* Galen *escriuoit cecy*. Par *ce que la* Grece *est en semblable eleuation de* Pole, *que quelques endroictz de ces* Regions *cy, en sorte qu'elles sont presque aussi bien meridionales*

les

les vnes que les autres, en quelques endroictz. Or Ptolomée dit en sa Geographie, que les lieux & païs semblables de nature, portent & produisent choses semblables: Parquoy les vins de telz païs semblables en ladicte eleuatiõ de Pole, se peuuent aucunement & beaucoup resembler en bonté, & force, posé qu'ilz soient faictz tous de mesme sorte & façon. Il est vray que la Grece est beaucoup plus Orientale que ces païs cy nommez: ce que peult beaucoup changer la bõté des vins: Ioint que chasque terre & païs à sa propre & peculiaire nature, pour produire cecy ou cela.

Or donc entre tous les vins ceulx qui de leur estre sont aqueux & subtilz, incitantz & prouocantz à vriner, sont de trespetite nourriture: Les gros & espés, de fort grande: Lesquelz toutesfois sont entre eux differẽtz de plus & de moins, à me- *Des vins.*

ſure de leur eſpeſſeur. Il n'y a nul vin gros, eſpés, & doulx enſemble, qu'il ne ſoit vermeil : Car ſi on cuit quelque vin blãc pendãt qu'il eſt mouſt, & en fait ce que les Grecz appellent Sireũ, et Epſema (c'eſt à dire vin ſec et cuit) il deuiẽdra vermeil: Parce*que nul vin blãc n'eſt doulx, neãtmoins il en y a qui ſont rudes, auſteres, & groſsiers: D'autres aqueux, legiers, & ſubtilz. **Nous en auons pluſieurs en ce païs, ce que nous doit faire penſer que la maniere de les faire du tẽps de Galẽ n'eſtoit telle qu'à preſent, qui a eſté trouuée par diligẽte queſte & inquiſition des choſes friãdes: Car en Grece meſmes en ont maintenant de doulx, qui eſt blanc, ainſi qu'il m'a eſté dit d'vn Grec. Ou bien dirons que Galen prent icy (doulx) pour (extremement doulx:) & ainſi ſera vray que nul vin blanc, ſi eſt fort blanc, n'eſt extremement doulx.*

Entre les vins clairétz & paillétz il en y a de moyennement doulx, d'autres qui nullement en sont. Les vins vermeilz sót plus grossiers que ceulx la: de mesme qu'entre les vermeilz ceulx qui approchent plus du noir en couleur, lesquelz nourrissent à mesure de leur espesseur. Au moyen dequoy il conuient induire à boire du vin doulx, à ceulx qui ont mestier d'estre refaitz & nourris: Mesmement s'ilz ont leur Foye, Rate, & Rains sains & entiers. *Des vins clairetz & pailletz ou fauues.*

Les vins qui de leur estre sont subtilz & deliez, duysent à ceulx qui ont amassé es veines vn tas d'humeurs grosses & melancoliques: les forts, & vieilz, à ceulx qui froides: nul de ceulx cy conuient aux autres humeurs chauldes du corps.

Les meilleurs vins qui soiét point pour engendrer bon sang, sót ceulx

qui ont odeur ſouaue, & fumeuſe, mais ilz enteſtent. Les meilleurs, & plus cõmodes pour faire vriner ſont les ſubtilz et legiers, qui nullement enteſtent. Il ſe fault abſtenir des groſſiers enſemble puantz, auſteres & rudes.

Le vin nommé Phalerne ([a] qui eſtoit doulx et de couleur fauue) eſt le meilleur entre les recommandez, ſignamment cil qui eſt le plus doulx. D'vn meſme genre & ſemblable à ceſt icy, eſt le vin Tmolites, ([a] ainſi nommé de la Montaigne Tmolus, ou il ſe cueilloit) qui eſt clairet, & doulx: duquel il y a encores vne autre eſpece, qui eſt rude, & ne faict pas ſi bon ſang que ceſtuy la: Comme auſsi ne ſont nulles choſes pareillement auſteres, et rudes: Leſquelles neantmoins corroborent & radoubent l'eſtomach & ventre, eulx eſtantz infirmes et debiles: notamment

ment lors qu'ilz ſont attainctz et eſ
prins de chaulde intemperance, et al
teration. Car à ces fins, & pour ar- *Les vins verds et rudes à quoy seruent.*
reſter le flux de ventre nous vſons
de vins verds & rudes, autrement
point: Par ce qu'ilz ne ſont nulle-
ment proffitables, ny pour la diſtri-
bution des viãdes, ny pour faire bon
ſang, ny pour engendrer bonnes hu-
meurs, ny pour aiſement faire vri-
ner, ny pour ſuer, & faire vuyder le
ventre.

Mais ores ie ne pretẽs pas blaſon-
ner les vins, ny racompter leurs bon
tez, ou vices, meſmemẽt en ce qu'ils
ſont proffitables aux maladies. Or
donc reprenant de rechef mon pre-
mier propos, ie le reduiray en brefz
chapitres. Le vin clairet ou pail-
let doulx, de ſouefue odeur & fu-
meux, n'eſt nullement proffitable
ny conuenant à gentz qui ſont co-

leres de complexion naturelle, ou autrement acquise. Car toutes ces sortes de vins sont chauldes & ardentes, nuysantes non seulement aux coleres, mais aussi à ceulx qui sont batus du soleil, & ont enduré grand trauail & fatigue, grād faim, tristesse & angoisse, ou sōt en temps, region, ou saison chaulde: Mais ilz sont duisantz & propres pour ceulx qui ont mestier d'estre rechauffez, comme pour natures froides & flumatiques, pour ceulx qui ont amasse vn tas d'humeurs crues & indigestes, pour gentz qui viuent oysiuement & sans soucy: puis ilz sont profitables en region froide, en hyuer, en saison & constitution froide, & humide. Car tel vin fort clair, & doulx, est bon pour touts ceulx cy, & en telles saisons: le contraire de cest icy, ([a] qui est blanc, verd, &

deli-

delicat) duira aux gentz qui viuent de façon contraire. Ie ne dy pas que tel vin clairet, doulx et ſouef en odeur, engédre mauuaiſes humeurs: ([a] pour eſtre contraire aux gentz coleres & autres ſemblables) ains à raiſon qu'il eſchauffe ceulx qu'on deuroit refroidir. Au moyen dequoy ceulx qui en boiuent ([a] eſtátz de telle complexion chaulde) tumbent aiſement en fiebure, douleur de teſte, douleur de nerfz.

Les vins fort clairetz et pailletz, qui ſõt plaiſamment et moyénemẽt doulx, (car nul vin fort clairet et paillet eſt entierement doulx, mais decline quelque peu vers le doulx et vermeil,) ne ſont pas ſi tresfort chauldz que les fort clairetz, ([a] ſãs doulceur:) Et par ce ne ſont ſi dómageables à la teſte et nerfz, n'auſsi cauſent la fiebure, comme les autres fort clairs, & point doulx.

Vn chascũ sçait que les vins doulx & gros laschent le ventre de mesme que le moust, lequel engendre ventositez, est de mal aisée digestion, & grossier. Vne seule bonté a il en luy, c'est que fait vuider le ventre : en quoy s'il est frustré, il endõmage outrageusement.

Le commun de touts les vins en general (de ceulx mesmement qui ne sont fort grossiers ny beaucoup doulx) c'est qu'apres qu'ilz ont esté gardez longue espace de temps, deuienent de couleur fauue, luysantz & resplendissantz cõme le feu : voire & les vins noirs par succession de temps changẽt aussi leur qualité, & couleur, premierement en vermeille & clairette, puis en fauue & iaune. D'auantage on ne cuidera pas fort facilement congnoistre de quelle qualité le vin blanc vieil &

inueteré peult estre: Car desia il tire sur l'amer, & parce est il inepte à boire. Mais les tauerniers le meslét auec le nouueau, & vendent pour vin vieil, deceuantz auec l'amertume les acheteurs, qui ne sont guieres bõs tastevins.

Il se fault dõc garder de boire des vins vieilz, tout ainsi que des fort recentz & nouueaux: d'autant que les vieilz eschauffent desmesurément, les nouueaux nullement, tandis qu'ilz sont nouueaux. Car tant s'en fault qu'ilz reschauffent & aydent à la digestion, que eulx mesmes, d'eux mesmes à peine se peuuent digerer: D'auantage ilz n'oultrepassent aisement le ventre, & intestins, ny se distribuent ny departẽt legierement par tout le corps, ny prouoquent à vriner, ny aydent à faire le sang, ny à la nourriture: Et *Dõmages du vin nouueau.*

par fois s'arrestent suspens, flottans, & nageantz en l'estomach, comme l'eau, de sorte que si quelqu'vn en prét oultre mesure, à l'instant se enaigrissent en l'estomach.

Entre les vins nouueaux on peult boire sans nuysáce ny peril de ceulx la qui sont legiers & de subtilles parties : Lesquelz aisement vous cognoistrez, premierement & principalement s'ilz approchent à l'eau en subtilité & clairté: puis en blácheur: voire & au goust paroistront estre aqueux, n'ayant en eux nulle vehemente restriction, ny verdeur, & si les voulez tremper, ne pourront endurer beaucoup d'eau. Au moyen dequoy les medecins anciens les ont appellez, en Grec, Oligophora (c'est à dire, de petite portée): Et tout ainsi que les vins bien clairétz chauldz de nature, causét douleur de

teste bië tost apres qu'on les a beuz, ainsi ceulx cy auec ce qu'ilz ne nuysent point à la teste, ançoys souuëtes foys luy appaisent & ostent ses douleurs legieres, moyennées des humeurs qui sont coustumieres se engëdrer en l'estomach: Car la teste n'endure pas, ny est engregée seulement de ses propres passions & maladies, mais aussi d'vn rensentement des mauuaises humeurs du vëtre, qui luy läcent vapeurs & fumées. Telle douleur de teste est appaisée, & tollue en beuuant de ces petitz vins delicatz, ayantz peu de restriction & verdeur: Car les vins qui ont leur force totalement desliée, rompue & deflorée, de ce qu'ilz sont pires que les peu reserrantz, d'autät sont meilleurs que l'eau.

Douleur de teste propre & par rensentement.

On voit aussi parfois la teste faire mal d'auoir beu de l'eau, notammët

Douleur de teste est quelque-

foys causée de boire de l'eau et trop ieuner.

ſi elle eſt vitiée: D'autant qu'elle ſe vient à corrompre, puis rompt & aneantit la vigueur & force de l'eſtomach: Lequel eſtant ainſi affoibly reçoit les mauuaiſes humeurs coleriques, qui decoulent & deriuent de tout le corps dans ſa cauité: Ne plus ne moins qu'à ceulx-la qui ieunent & endurent longuement la faim. Deſquelz dõmages & moleſtes les vins cy deſſus nõmez preſeruent & deliurẽt l'hõme tout à l'inſtát, pour raiſon de leur tẽperature: Du depuis l'eſtomach eſtant radoubé & corroboré, bien toſt chaſſe & repouſſe en bas ce que l'aigriſſoit & contriſtoit.

Gentz Picrocolesdoiuent boire de l'eau.

Voire mais gẽs de chaulde complexion, ſoit naturelle, ou acquiſe d'aage, ſe trouuerõt beaucoup mieux de la boiſſõ d'eau que de vin: Duquel ſi quelques fois leur eſt meſtier en boire, ilz doiuent prẽdre le ſubtil, de

licat,et moyẽnement aſpre et verd.

Par meſme raiſon nous ne deuõs pas vſer de toutes & chacunes des viandes, & breuuages indifferemmẽt & ſans diſcretiõ:mais les deuons ordonner ſelon la differẽce & diuerſité des natures & cõplexiõs de ceulx qui en doiuent vſer. Il y a donc treſgrand' difference & diuerſité de vins :conſideré chaſcun en ſon eſpece, comme nous les auõs diſtinguez: Laquelle diuerſité eſt moindre es autres choſes. Car oncques ne ſe trouuera que la Lentille, ou bien le chou humecte & ramoitiſſe: D'auãtage vous trouuerez encores moins qu'aucun gẽre d'oignons, ou porreaux, ou aulx rafraiſchiſſe, ains reſchauffe,toutesfois les vns plꝰ,les autres moins. Les laitues,auſsi les Arroches(q̃ aucũs nõment bõnes dames) les blettes(ou eſpinars)les pourpieds ne reſchauffent pas. Et neantmoins

elles

elles ne ſont pas entre elles grandement differentes de pl⁹ & de moins: Mais entre les vins cil qui eſt fort vieil, eſt ſi different du blanc (qui eſt auſtere & rude enſemble) du nouueau, du gros & eſpés, qu'il eſt grandemẽt chauld, & ceulx cy ſenſiblement froidz.

Du miel. Or en * miel la diuerſité eſt grande: toutesfois celuy qui eſt vitié & depraué, ou repreſente au gouſt eſtre mixtionné de quelq̃ autre qualité, nullement ſe doit appeller miel.

*La vieille tranſlation dit au contraire, ſcauoir eſt qu'en miel n'y a pas grand' diuerſité, voulant dire que la diuerſité du miel n'eſt ſi grande que celle du vin, tout ainſi que cy deſſus a dit des Chous, Lẽtilles, Porreaux, Oignons, & autres, qui ne ſe trouuẽt ſi differẽtz en leur eſpece que le vin: duquel a dit en y auoir de ſenſiblement froid, & de grandement chauld: Ce

que conuient merueilleuſement bien à la ſentence & fil du propos de Galen: Tou-*tesfois ne l'ay auſé changer, par ce que noz liures tant* Grecz *que* Latins *ont autrement, il a eſté aiſé oſter vne negatiue.*

Les differẽces d'vn bon miel ſont de plus, ou moins eſtre doulx, & picant. Le plus bon & inſigne miel eſt le tresdoulx, & treſpicant. Or toute ſorte de miel en general reſchauffe & ſe conuertit en humeur colerique es corps chautz: Au moyen dequoy c'eſt vn tresbon & proffitable menger pour gentz fort flumatiques & chargés d'ans, pareillement pour maladies froides.

L'oximel eſt vn breuuage treſproffitable pour l'entretenement de ſanté à tous aages & complexions, deſtouppant les opilatiõs & cõduitz ſerrés & empeſchés, de ſorte qu'il ne laiſſe aucune humeur groſsiere, *De l'Oximel.*

ny

ny gluante en noz corps.

La cōposition de L'oximel. *L'oximel se faict & proportionne en diuerses sortes, selon la diuersité du goust de celuy qui en doibt vser, comme Galen tesmoigne au quatriesme liure De l'entretenement de santé: Toutesfois, comme il dit, on le composé communément d'vne partie de vin-aigre, deux de miel, quatre d'eau: comme à huict pintes d'eau, deux de miel, vne de vin-aigre, plus ou moins d'vn chacun, selon ce qu'on en vouldra faire. Et fault boullir l'eau & miel ensemble premieremēt, iusques à ce q̃ le miel ne iectera plus d'escume, puis y mettre le vin-aigre, & le laisser boullir iusques à ce que le tout soit bien meslé & incorporé. On le peult faire en autre façon, comme Galen escrit audict liure.*

Au moyen dequoy les medecins ont nōmé salubres ces medicamens la qui sont trestous de faculté subtile, penetrante & aperitiue: D'autant qu'ilz

qu'ilz ſont plus recommandez en bonté pour l'entretenement de ſanté, que ceulx qui eſpeſsiſſent les humeurs, hormis qu'ilz ne peuuent faire en nous vn enbonpoint, ny nous donner force & vigueur. Mais pluſieurs ayment mieux ſanté & vn enbonpoint, incertain neantmoins, & de petite durée, qu'eſtre ſimples, freſlez et debiles, auec certaine, ferme, et ſtable ſanté.

Or de ceulx qui s'eſtudient auoir ſanté quãt & force, & en bonpoint, les vns ſont à ſoymeſmes, les autres ont choiſi l'art militaire, et vie pleine d'occupatiõs, eſtãtz cõtrainctz ſe leuer la nuict, le iour, de vaquer aux affaires neceſſaires: entre leſquels celuy qui pourra, vſera d'exercice pluſtoſt & premier qu'entrer aux bains: puis apres de frictiõs et exercice meſuré pour euiter laſsitude (ce que les

Galen donne icy la maniere de viure qu'il a promis cy deuant aux gentz de trauail.

Grecz appellent Apotherapeuticō.) Mais les affaires ne permettent pas à plusieurs de pouuoir faire tout cecy: Au moyen dequoy ne leur est possible, eulx estre tousiours en santé, viuent ilz neantmoins sobrement & reiglément. Au contraire, qui fait tout ce qu'est possible, sãs rien omettre pour entretenir sa santé raremēt & bien à peine cuydera tumber en maladie.

Quelles gentz ne peuuent viure en santé.

Il est donc necessaire que ceulx cy vsent de viandes beaucoup nourrissantes, qui engendrent grosses humeurs: Mais fault que ce soit auec attrempance et mesure, signamment lors qu'ilz seront cōtrainctz par necessité vrgente: En autre temps vseront des viādes qui tiennent le reng du mylieu, entre celles qui peu, ou prou nourrissent.

En quel tēps on peut

Dauantage il se fault abstenir en tout

tout temps des viãdes mauuaises et de mauuais suc, fors qu'en la partie de l'Esté plus chaulde, (laquelle les Grecz appellent hora) estans trauaillez: Et ce pour guarir & refreschir l'alteration, seicheresse, et chaleur de tout nostre corps. Car en telle saison les Pomes, Prunes, Cerises, Guines, Meures, prinses à l'étrée de table deuant toute autre viande, sont saines & proffitables: Les Concombres, Pompons, & Melons, point ou peu. Les auant pesches pourront pareillemẽt auoir lieu et saison en tel tẽps: Et ce que les Latins appellẽt Melce, moyennant qu'elle soit rafreschie. *vser des viandes de mauuais suc.*

Melca, selon Constantin Cesar, estoit vn breuuage pour rafreschir, qui se faisoit en ceste maniere. Ilz prenoient deux, ou trois potz de terre tout neufz, dans lesquelz mettoient du vin-aigre fort: Puis le mettoient sur le feu, iusques à ce que le

vin-aigre eust vn peu boully, à fin que lesdictz potz s'embibassét mieulx du vin aigre: ce faict les ostoient du feu, & y met toiét du laict: apres serroient le tout dans vng coffre ou ailleurs, ou les potz ne bougeassét point: le lendemain on trouuoit faicte ladicte Melca *meilleure q; tout autre.*

La cresme de laict, & tout laictage, comme ce que les Grecz nomment * Argyrotrophema, ou Argytrophema, (c'est à dire viande blanche comme l'argent.)

**Argytrophema estoit vne sorte de viãde qui se faisoit de froumage bien pilé & passé par vne poile d'airain trouée, auec lequel puis apres mettoiét du miel & demy sextier de fleur de farine, meslantz le tout ensemble, ainsi qu'* Athenée *escript.*

Pareillemét les figues froides & recentes, les courges, & citrouilles, toutes ces viandes cy sont propres à telles dispositions chauldes & seiches.

Mais

Mais l'homme prudent & discret pourra vser d'autre façon de faire que ceste cy, pour ramoitir, & rafreschir la seicheresse, & aridité du corps engregé de peines et trauaulx, comme dit est. Car reuenant des bains ou estuues, premierement il boyra de l'eau, puis du vin moyennement aqueux: Ce qu'ayant rendu & vomy, prendra des laitues, qui sõt herbes sans nul dommage, ny nuysance, & refreschissantes: Du depuis vsera de piedz de Porc bien cuitz et appareillez à la vinaigrette, auec la saulse dicte * Garon.

La laitue est de tout poinct bonne.

**Garon, selon Dioscoride, estoit vne liqueur espraincte & tirée de la chair, & poissons salez: Selon Pline, estoit vne liqueur fort friande & exquise, espraincte des entrailles salées, & autres parties qu'on a acoustumé de iecter des poissons: laquelle on a nommée Garon, par ce que*

le temps paßé se faisoit d'vn poisson que les Grecz appellent Garon: Et *encores de nostre temps (ainsi que quelques vns escriuent) le vulgaire* Grec *appelle tout petit poisson salé* (Garos.) *Il se faict apresent (dit* Pline *) d'vn poisson nommé Scombrus (en* Paris *maquereau)* à Marseille *(comme i'entends) l'appellent* (Auriol.) *Ceste liqueur Garon (dit il) a esté plus estimée le temps paßé que liqueur quelcõque (excepté le musc & autres senteurs) de sorte que plusieurs familles en ont esté anoblies.* Aucuns *dient que c'estoit vn potage de poisson faict en ceste façon:* Ilz *prenoient vn sextier de petitz poißons salez, trois sextiers de bon vin, & cuisoient cela ensemble en vn vaisseau d'arain, iusques à ce que de trois parties les deux feussent consumées, apres le clarifioient en le coulant souuent, puis le mettoient en vne phiole pour en vser.* Ie *pense que l'inuention des autres sauces*

plus

plus friandes que le Garon, *nous en ont faict oublier l'vsage, en retenant le nom seulement. Si on en a affaire en medecine ou autrement, il est aisé à le faire. I'ay icy retenu le nom* Grec, *n'ayant propre terme* François *pour l'expliquer* : Car *ce n'est pas nostre saulmurre, comme quelques vns disent: laquelle en* Grec *s'appelle* Halme, *&* en Latin *Muria.*

En apres d'ailes de poullaille, ou oye auec leur gisier, & aussi de quelque poisson tendre, & mollet fricasse: Il pourra aussi prendre, s'il veult, de ces herbes qui ne sont pas de mauuais suc, comme de Maulues, & Courges: Par apres du vin fort trempé auec eau fresche: (Toutesfois failloit au parauãt auoir prins quelque saulce, ou bouillõ, ou des œufz molletz: Et si ainsi luy semble, de quelque poisson acoustré à l'huille & Garon) car il vault mieulx corriger l'al *Les Maulues & Courges, ne sont pas de mauuais suc.*

teration & ſiccité du corps auec eau froide, qu'auec les viãdes de mauuais ſuc: leſquelles fault du tout poinct deuier & quiter.

De la froumentée. La froumẽtée froide appareilleé auec vin miellé, et vin froid, guarit la meſme diſpoſition du corps chaude et ſeiche: Et ce faict elle ſãs engẽdrer nul mauuais ſãg. Toutesfois moy eſtãt maintesfois engregé de la meſme diſpoſition chaude, & ſeiche, ay experimẽté l'orgemondé reſfroidy, ſuffire à ce faire: Sçauoir eſt, en ce tẽps la que i'ay dit vn chaſcun pouuoir boire cõmodemẽt de l'eau froide. Mais vn autre aura vn autre ſorte de viande & breuage pour reſfreſchir: Car ceulx qui ont accouſtumée la Nege, ſe reſfreſchiſsẽt de la Nege: qui l'eau, de l'eau, n'ayant affaire de Nege.

Or le vin qu'on veult trẽper, doit

 eſtre

eſtre premierement reffreſchy dans eau fort froide : tel vin les Grecz appellent Proepſycriſmenos (c'eſt à dire, reffreſchi au parauant)

Ie donne donc ce cõſeil cy à ceulx qui ont choiſi vne vie actiue pleine de trauaux & fatigues, cõme à gentz qui gouuernẽt vn pais, & ont administration d'vne republique: Et plus encores à leurs miniſtres & ſeruiteurs, non moins qu'aux ſouldatz & gentz de guerre: ou bien à gentz qui ſe trauaillent à faire peregrinations en païs loingtains. Car quicõque eſt exẽpt de ces affaires & occupations, bien rarement aura meſtier de boire de l'eau froide, s'il a acouſtumé l'exercice. Mais ceulx qui ne ſont dõnez à faire exercice, lors qu'ilz ſe ſentẽt outrez de grãde chaleur au plus profond de l'Eſté, ilz pourront boire de l'eau de fontaine ſans nuyſan-

ce nulle: S'abſtiennent neantmoins de neige: Car iaçoit qu'on ne s'aperçoiue qu'elle nuyſe & endõmage le corps des ieunes gẽtz: ſi eſt ce toutefſfois que le mal s'engregeant, petit à petit en tapinois, maladies difficiles & du tout irremediables, s'engendrent aux ioinctz des membres, aux nerfz, aux viſceres & entrailles principales, & ce par ſucceſsiõ de temps lors que l'aage vient à decliner. Par ce que les parties du corps naturellemẽt plus debiles, ſont pluſtoſt chargées & endommagées de quelque choſe que ce ſoit, exterieure ou interieure, que les autres plus robuſtes.

Indigeſtiõ frequente eſt cauſe de la plus part de noz maladies.

La ſource & principale cauſe de noz maladies & mauuaiſes humeurs, eſt la crudité & indigeſtion trop frequente, & continue, ſoit elle de bonnes viandes, ſoit de mauuaiſes: Vray eſt que l'indigeſtion qui

prouient des mauuaises, est la plus dangereuse de toutes. Mais veu qu'il y a deux sortes de telles viandes de mauuais suc, elles estant conuerties dans noz corps en humeurs agues, penetrãtes & subtiles, sont cause de maladies agues & chauldes, de fiebures malignes & felõnes: Que si les mauuaises humeurs tõbent sur quelque membre, excitẽt Erysipelas (que le vulgaire appelle le feu Sainct Antoine) Herpés, ou quelque autre maladie chaulde: mais en ceulx qui cõuertissent les viandes de mauuais suc, en humeurs grosses & espesses, elles causerõt gouttes nouêes, mal de reins, podagres, difficulté d'haleine, duretés & endurcissemẽt de foye, & rate: Si les humeurs vitiées sont melancoliques, feront chancres, lepres, roignes, fiebures quartes, manies, mauuaises coleurs noires, enflure de

rate: Pareillement varices (que le vulgaire appelle veines rompues) hemorrhoïdes noires (de sang melancolique:) Plusieurs & diuerses humeurs meslées causeront beaucoup de maladies meslées & composées, cõme herpes, loups, (que les Grecz appellent Phagedenica Helca, c'est à dire vlceres rongeâtes) & toutes autres vlceres malignes (que les Grecz nõment Cacoëte) & fiebures agues: lesquelles vn temps apres estre guaries, font recidiues.

FIN.